

**PREFERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN
YANG DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN
NOLOGATEN, CATURTUNGAL, DEPOK,
SLEMAN, YOGYAKARTA**

Skripsi

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik Boga**

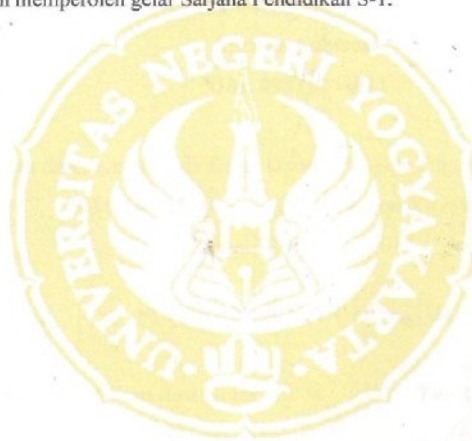


**Oleh:
Aprista Anawati
NIM. 09511244011**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
AGUSTUS 2013**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul "PREFERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN, CATURTUNGAL, DEPOK, SLEMAN, YOGYAKARTA", telah disetujui untuk diujikan di depan dewan penguji guna memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan S-1.



Yogyakarta, 29 Juli 2013
Pembimbing

Rizqie Auliana, M.Kes.
NIP. 19670805 199303 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

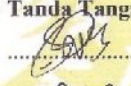


SKRIPSI

**PREFERENSI MAHASISWA KOSTERHADAP MAKANANYANG
DIJUALPADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN,
CATURTUNGAL, DEPOK,SLEMAN, YOGYAKARTA**

Aprista Anawati
NIM. 09511244011

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir Skripsi
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Tanggal 14 Agustus 2013

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

	Nama Lengkap dan Gelar	Tanda Tangan	Tanggal
1. Ketua Penguji	Rizqie Auliana, M.Kes.		03-03-2013
2. Sekretaris Penguji	Titin Hera Widi H, M.Pd.		13-03-2013
3. Penguji Utama	Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si.		11-03-2013

Yogyakarta, 13 September 2013
Fakultas Teknik
Dekan,



Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli. Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode berikutnya.

Yogyakarta, 29 Juli 2013
Yang menyatakan,



Aprista Anawati
NIM. 09511244011

MOTTO

"Jika anda memiliki keberanian untuk memulai, anda juga memiliki keberanian untuk sukses"

(David Viscoat)

"Jangan hina pribadi anda dengan kepalsuan karena dialah mutiara diri anda yang tak ternilai".

"Kebaikan tidak bernilai selama diucapkan akan tetapi bernilai sesudah dikerjakan".

Kebijakan dan kebijaksanaan adalah perisai terbaik".

(Aspinal)

"Perjuangan adalah ibadah, ibadah kepada Tuhan, kepada Tanah Air dan Bangsa"

(Ir. Soekarno)

"Pendidikan merupakan perlengkapan paling baik untuk hari tua".

(Aristoteles)

PERSEMBAHAN

Ada nafas yang selalu menderu disetiap detik hidupku. Masih diberiNya aku waktu. NikmatMU yang mana lagi yang hendak kupungkiri Ya ALLAH. Terimakasih, beribu terimakasihku pada Tuhanku... tak kan bisa menyamai karunia yang diberi, meski sekedar menggerakkan jari-jari ini di atas keyboard dan membentuk rangkaian huruf: TERIMA KASIH YA RABB, Cahaya di atas Cahaya...

Dengan terselesaikannya skripsi ini, penulis persembahkan skripsi ini untuk:

- 1. Ayah dan ibuku tercinta yang telah ikhlas mendo'akan, mengorbankan tenaga fikiran, dan memberikan dukungan baik moril maupun spiritual, dan nasehat pada penulis demi kebahagiaan dan kesuksesan dalam menyelesaikan skripsi ini.*
- 2. Kakakku Robi Kurniawan yang baik dan penyayang, terima kasih atas motivasi yang telah kakak berikan selama ini sehingga aku bisa berhasil seperti ini, dan*
- 3. Almamaterku tercinta, terima kasih telah menemaniku selama ini.*
- 4. Skripsi ini dengan tulus ku bingkiskan kepada teman-temanku Kelas D Boga Non Reguler angkatan 2009 Dita, Awaln, Irene, Tere, Diah, Fitri Yuli, Yeni, Mila, Pebri, Seroja yang selalu mendukung dan memberikan motivasi dalam kebaikan dan memberi semangat padaku.*

**PREFERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG
DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN,
CATURTUNGAL, DEPOK, SLEMAN, YOGYAKARTA**

Oleh:

Aprista Anawati
NIM. 09511244011

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) jenis makanan yang dijual pada warung makan Padang, Penyetan, dan Ramesan, (2) preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang dijual pada warung makan ditinjau dari karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur (3) preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau faktor internal yang meliputi fisiologis dan psikologis, dan (4) preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau faktor eksternal yang meliputi budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma sosial, pendidikan, serta media dan periklanan

Jenis penelitian yang digunakan adalah survei. Penelitian dilaksanakan di Dusun Nologaten, Kelurahan Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pada bulan Desember 2012 sampai Agustus 2013. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *accidental sampling*. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 200 mahasiswa. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) jenis makanan yang dijual pada Rumah Makan Padang (27,7%) adalah nasi putih, Ayam Goreng, Rendang Daging, Gembung Bakar, Tongkol Asam Pedas, Daun Singkong Rebus, Gulai Nangka, Es Teh dan Es Jeruk. Rumah Makan Penyetan (33,6%) adalah nasi putih, Ayam Bakar, Bawal Bakar, Gembung Bakar, Ca Kangkung, Es Teh dan Es Jeruk. Rumah Makan Ramesan (38,7%) adalah nasi putih, Ayam Goreng Kremes, Lele goreng kremes, Ca Kangkung, Ca Tahu, Es Teh dan Es Jeruk, (2) preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau dari karakteristik sensorik (kategori tinggi yaitu 62%) meliputi warna dalam kategori tinggi (54%), aroma dalam kategori tinggi (63%), rasa dalam kategori tinggi (58%), dan tekstur dalam kategori tinggi (66%), hal ini berarti bahwa makanan yang dijual memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur disenangi para mahasiswa, (3) preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan (kategori sedang 56%) yang meliputi indikator fisiologis dalam kategori tinggi (61%) dan psikologis dalam kategori sedang (59%), dan (4) preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan ditinjau dari faktor eksternal (kategori tinggi (56%) yang meliputi budaya dalam kategori tinggi (64%), agama dalam kategori tinggi (57%), keputusan etis termasuk dalam kategori tinggi (62%), faktor ekonomi dalam kategori tinggi (71%), norma sosial termasuk dalam kategori tinggi (62%), pendidikan dalam kategori tinggi (49%), media dan periklanan dalam kategori tinggi (74%).

Kata kunci: Preferensi, Mahasiswa Kos, Makanan

KATA PENGANTAR

Segala puji hanya untuk Allah SWT, hanya kepada-Nya kita memohon ampunan dan perlindungan, tidak lupa syukur atas nikmat yang diberikan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Preferensi Mahasiswa Kos terhadap Makanan yang Dijual pada Warung Makan di Dusun Nologaten, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta”.

Di dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga dapat meminimalisir segala keterbatasan, kekurangan dan memperlancar penulisan skripsi ini. Pada kesempatan ini perkenankanlah menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga dapat terlaksananya pembuatan laporan tugas akhir skripsi ini sesuai dengan yang diharapkan.
2. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Noor Fitrihana, M.Eng., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulisan skripsi ini.
4. Sutriyati Purwanti, M. Si., selaku Ketua Program Studi Boga yang telah memberikan motivasi dan arahan.
5. Titin Hera Widi H, M.Pd., selaku Penasihat Akademik dan Sekretaris Skripsi yang telah memberikan motivasi dan arahan.

6. Rizqie Auliana, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan serta nasihat.
7. Mutiara Nugraheni, M.Si., selaku Penguji Skripsi yang telah memberikan nasihat dan saran dalam penulisan skripsi ini.
8. Bapak/Ibu Dosen beserta Staf Karyawan Program Studi Pendidikan Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan dan bantuan yang sangat berguna serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Skripsi yang sederhana ini semoga bisa memberikan manfaat bagi orang-orang yang membacanya. Semoga amal ibadah dari berbagai pihak yang telah diberikan, mendapat balasan dari Allah SWT.

Yogyakarta, 29 Juli 2013
Penulis

Aprista Anawati
NIM. 09511244011

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Deskripsi Teori	10
1. Perilaku Manusia	10
a. Preferensi Makanan	11
b. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Jenis Makanan ..	14
2. Makanan	21
a. Pengertian Makanan	21
b. Klasifikasi Makanan	25

c. Karakteristik Makanan.....	27
B. Kerangka Berpikir.....	29
C. Pertanyaan Penelitian.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Pendekatan Penelitian	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Variabel Penelitian.....	33
D. Definisi Operasional	34
E. Teknik Pengumpulan Data.....	34
F. Populasi dan Sampel Penelitian.....	35
G. Instrumen Penelitian.....	37
H. Teknik Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Hasil Penelitian.....	46
B. Pembahasan.....	90
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	93
A. Kesimpulan.....	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	98
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. Jumlah Porsi Makanan yang Dianjurkan pada Usia Remaja.....	27
Tabel 2. Kisi-kisi Kuesioner Penelitian	38
Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	46
Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	47
Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah	47
Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Uang Saku	49
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Karakteristik Sensorik.....	51
Tabel 8. Distribusi Kategorisasi Karakteristik Sensorik.....	51
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Indikator Warna	53
Tabel 10. Distribusi Kategorisasi Indikator Warna	54
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Indikator Aroma.....	55
Tabel 12. Distribusi Kategorisasi Indikator Variabel Aroma	56
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Indikator Rasa	58
Tabel 14. Distribusi Kategorisasi Indikator Rasa.....	58
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Indikator Tekstur.....	60
Tabel 16. Distribusi Kategorisasi Indikator Tekstur.....	61
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Faktor Internal	63
Tabel 18. Distribusi Kategorisasi Faktor Internal	63
Tabel 19. Distribusi Frekuensi Indikator Fisiologis	65
Tabel 20. Distribusi Kategorisasi Indikator Fisiologis	66
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Indikator Psikologis	67

Tabel 22. Distribusi Kategorisasi Indikator Psikologis	68
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Faktor Eksternal	70
Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Faktor Eksterna	70
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Indikator Budaya.....	72
Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Indikator Budaya.....	73
Tabel 27. Distribusi Frekuensi Indikator Agama	75
Tabel 28. Distribusi Kategorisasi Indikator Agama	76
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Indikator Keputusan Etis	77
Tabel 30. Distribusi Kategorisasi Indikator Keputusan Etis	78
Tabel 31. Distribusi Frekuensi Indikator Faktor Ekonomi	80
Tabel 32. Distribusi Kategorisasi IndikatorFaktor Ekonomi.....	81
Tabel 33. Distribusi Frekuensi Indikator Norma Sosial	82
Tabel 34. Distribusi Kategorisasi Indikator Norma sosial	83
Tabel 35. Distribusi Frekuensi Indikator Pendidikan	84
Tabel 36. Distribusi Kategorisasi Indikator Pendidikan	85
Tabel 37. Distribusi Frekuensi Indikator Media dan Periklanan.....	87
Tabel 38. Distribusi Kategorisasi Indikator Media dan Periklanan.....	87

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. Paradigma Penelitian	31
Gambar 2. Pie Chart Karakteristik Sensorik	52
Gambar 3. Pie Chart Indikator Warna	54
Gambar 4. Pie Chart Indikator Aroma.....	56
Gambar 5. Pie Chart Indikator Rasa	59
Gambar 6. Pie Chart Indikator Tekstur.....	61
Gambar 7. Pie Chart Faktor Internal.....	64
Gambar 8. Pie Chart Indikator Fisiologis	66
Gambar 9. Pie Chart Indikator Psikologis.....	68
Gambar 10. Pie Chart Faktor eksternal.....	71
Gambar 11. Pie Chart Indikator Budaya.....	73
Gambar 12. Pie Chart Indikator Agama.....	76
Gambar 13. Pie Chart Keputusan Etis	78
Gambar 14. Pie Chart Faktor Ekonomi.....	81
Gambar 15. Pie Chart Norma Sosial.....	83
Gambar 16. Pie Chart Pendidikan	85
Gambar 17. Pie Chart Media Periklanan	88

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Angket Penelitian
- Lampiran 2. Kuesioner Rumah Makan Padang
- Lampiran 3. Kuesioner Rumah Makan Penyetan
- Lampiran 4. Kuesioner Rumah Makan Ramesan
- Lampiran 5. Data Uji Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 6. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas (Karakteristik Sensorik)
- Lampiran 7. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas (Karakteristik Internal)
- Lampiran 8. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas (Karakteristik Eksternal)
- Lampiran 9. Data Penelitian
- Lampiran 10. Data Karakteristik Responden
- Lampiran 11. Data Kategorisasi
- Lampiran 12. Perhitungan Kelas Interval
- Lampiran 13. Rumus Perhitungan Kategorisasi
- Lampiran 14. Hasil Karakteristik Responden
- Lampiran 15. Hasil Uji Deskriptif
- Lampiran 16. Surat Permohonan Ijin Observasi/Survei
- Lampiran 18. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 19. Kartu Bimbingan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu kebutuhan pokok yang penting dalam kehidupan adalah masalah pangan. Kebutuhan pangan sangat diperlukan setiap orang karena di dalam makanan terkandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan, terutama dalam masa pertumbuhan serta sebagai energi untuk melakukan kegiatan fisik sehari-hari. Zat-zat makanan itu dapat dikelompokkan menjadi 6 macam, yaitu air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Oleh karena itu, agar manusia selalu tercukupi kebutuhan energinya diperlukan pemasukan zat-zat makanan yang cukup pula ke dalam tubuhnya.

Tidak semua zat gizi terkandung dalam satu jenis makanan, masing-masing zat gizi saling melengkapi satu sama lain. Zat gizi utama yang berperan dalam aktifitas tubuh adalah energi dan protein. Energi terdapat dalam bahan makanan yang mengandung karbohidrat, sedangkan protein banyak terdapat dalam bahan makanan hewani dan nabati. Kekurangan energi dan protein secara terus menerus setiap harinya dapat menyebabkan dampak yang buruk, meskipun kita tidak menyadarinya bahwa kita telah mengalami kekurangan energi dan protein, karena kita masih dapat melakukan kegiatan.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus terpenuhi. Dalam pemilihannya pun menjadi suatu pertimbangan yang

menyebabkan timbulnya preferensi terhadap sesuatu, di mana faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penentuan preferensi tersebut, seperti kualitas makanan, harga yang terjangkau, lokasi/ tempat, dan lain-lain.

Setiap masyarakat juga harus memperhatikan pentingnya makanan sehat yang akan dikonsumsi. Makanan sehat adalah makanan yang mengandung gizi seimbang, serat, dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang. Menu makanan sehat seharusnya kaya akan unsur zat gizi seperti: karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan sedikit lemak tak jenuh. Tujuan mengkonsumsi makanan sehat bagi tubuh kita adalah untuk menjaga agar badan tetap sehat, tumbuh, dan berkembang secara baik. Makanan sehat dan bergizi seimbang bukan berarti makanan yang mahal dan enak. Makanan sehat menurut ahli gizi mengandung empat macam makanan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah.

Apabila masyarakat salah dalam memilih makanan, seperti makanan yang tinggi kalori dan lemak, akibat negatif yang pertama kali muncul adalah kelebihan berat badan yang disebut *overweight* jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, seperti obesitas (kegemukan), diabetes (kencing manis), hipertensi (tekanan darah tinggi), pengerasan pembuluh darah (aterosklerosis), penyakit jantung koroner, stroke, kanker, dan lain sebagainya (Purwanti, 2002).

Mengkonsumsi makanan biasanya dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain jenis dan banyak pangan yang tersedia, tingkat pendapatan, serta pengetahuan gizi. Jenis pangan suatu masyarakat sering kali ditentukan oleh

pola budaya. Setiap masyarakat akan mengembangkan cara yang turun-temurun untuk mencari, memilih, menangani, menyiapkan, menyajikan dan cara-cara makan (Suhardjo, 1996: 21). Pola makan yang telah berkembang dalam suatu keluarga atau suatu masyarakat ini akan menjadi suatu kebiasaan, hal ini terjadi karena telah dimulai dari permulaan hidupnya dan akan menjadi bagian dari perilaku yang berakar pada individu.

Dalam memenuhi kebutuhan pokok, selain dipengaruhi oleh faktor-faktor di atas juga dipengaruhi oleh karakteristik individu dan karakteristik makanan sehingga konsumen biasanya dihadapkan pada beberapa alternatif pilihan. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma. Sedangkan karakteristik individu atau faktor internal meliputi fisiologis dan psikologis, serta faktor eksternal meliputi: budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma social, pendidikan, serta media dan periklanan.

Besarnya pendapatan seseorang juga berpengaruh dalam pemilihan jenis pangan yang akan dikonsumsi. Semakin besar tingkat pendapatan seseorang maka, semakin banyak jenis pangan yang akan dipilih dan sebaliknya semakin sedikit tingkat penghasilan seseorang maka, semakin sedikit pula jenis pangan yang menjadi pilihan. Biasanya konsumen cenderung tertarik terhadap makanan yang murah tetapi mengenyangkan apalagi konsumen yang mempunyai kehidupan masih tergantung pada orang tua, seperti anak kos.

Tempat kos memberikan lingkungan dan kebiasaan baru bagi mahasiswa, termasuk di dalamnya soal kebiasaan makan. Faktor makan merupakan faktor yang penting bagi mahasiswa kos karena mereka harus memenuhi sendiri

kebutuhan makannya. Pada umumnya mereka lebih memilih membeli makanan di warung makan dengan alasan lebih praktis, menghemat waktu dan tenaga, sehingga waktu yang luang dapat dimanfaatkan untuk belajar atau untuk kegiatan lainnya, padahal makanan yang di jual di warung belum tentu memenuhi asupan gizi para mahasiswa kos.

Yogyakarta merupakan kota pendidikan yang menjadi tujuan belajar para pelajar dari berbagai kota. Di kota ini banyak didirikan Sekolah Tinggi dan Universitas baik Negeri ataupun Swasta. Hal ini menarik minat mahasiswa luar daerah untuk kuliah di Yogyakarta sesuai dengan keinginannya. Mahasiswa dari luar daerah tersebut banyak yang memutuskan untuk kos, karena tidak memungkinkan bagi mahasiswa untuk menempuh perjalanan pulang pergi dalam satu hari. Dengan tinggal di tempat kos mahasiswa dapat bebas bertindak tanpa ada tekanan, dari pihak manapun. Aktivitas yang padat serta kehidupan sosial pada mahasiswa sangat mempengaruhi perilaku hidup sehatnya khususnya pola makannya sehari-hari seperti makan yang tidak teratur, tidak sarapan pagi atau bahkan tidak makan siang serta sering mengonsumsi jajanan (Mulia, 2010: 11).

Dusun Nologaten merupakan salah satu tempat kos yang strategis bagi mahasiswa karena berdekatan dengan beberapa sekolah dan universitas. Di Dusun Nologaten terdapat sekitar 80 warung makan besar dan kecil yang menawarkan berbagai jenis makanan. Penelitian ini hanya akan menggunakan 10 warung makan sebagai tempat penelitian. Hal ini dikarenakan 10 warung makan ini merupakan warung makan favorit di sekitar Nologaten dan berada di

lokasi perkuliahan seperti UNY, USD, UIN, AMPTA, STIPRAM, dan UPN, sehingga memudahkan dalam memperoleh sampel penelitian.

Adapun jenis makanan yang ada pada warung makan di Nologaten dapat dikelompokkan menjadi empat macam yaitu makanan pokok, lauk-pauk hewani, lauk-pauk nabati, sayuran, minuman dan kue. Dengan adanya warung makan lebih memudahkan mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan dan dapat memilih sesuai selera. Kesukaan mahasiswa terhadap suatu jenis makanan tertentu cenderung menjadi faktor dominan dalam menentukan pemilihan jenis makanan.

Adanya alternatif pilihan konsumsi pangan harus mampu membuat skala prioritas kebutuhan. Jika jenis bahan makanan yang dikonsumsi merupakan hasil pemilihan yang didasarkan pada kebutuhan maka, suatu hidangan dapat diketahui, baik dari segi kualitasnya. Mutu gizi pangan seseorang dapat diperbaiki dengan mengkonsumsi bahan makanan yang beragam. Dengan konsumsi bahan makanan yang beragam, zat-zat gizi dalam hidangan akan saling melengkapi satu sama lain. Hal ini disebabkan karena tidak ada satupun jenis bahan makanan yang mengandung zat gizi lengkap, sesuai dengan keperluan tubuh.

Pemilihan bahan makanan yang berkualitas harus benar-benar diperhatikan, jangan selamanya diarahkan pada bahan makanan yang mahal atau kelihatan murah. Tetapi dalam pemilihan bahan makanan sedapat mungkin bervariasi, berdasarkan pada kebiasaan memilih jenis bahan makanan yang mengarah pada pedoman menu empat sehat lima sempurna. Di samping

itu dalam memilih bahan makanan usahakan yang masih segar dan alami, warna, bau, rasa, tekstur, dan kriteria lain yang dapat menentukan baik buruknya suatu bahan makanan. Jenis bahan makanan yang dikonsumsi hendaknya meliputi sumber karbohidrat, lemak, protein baik nabati maupun hewani, vitamin, mineral, fiber dan air.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Dusun Nologaten. Adapun faktor yang mempengaruhi pemilihan jenis makanan yang disukai mahasiswa kos ini berdasarkan karakteristik makanan yang ditinjau dari warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta berdasarkan harga makanan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Preferensi terhadap makanan menentukan makanan yang akan dikonsumsi.
2. Masih ditemukan masalah kekurangan energi dan protein yang menyebabkan dampak gizi buruk.
3. Masalah kekurangan gizi dapat terjadi karena pemilihan makan yang tidak memenuhi gizi seimbang.
4. Makanan yang di jual di warung belum tentu memenuhi asupan gizi.
5. Aktivitas yang padat serta kehidupan sosial pada mahasiswa sangat mempengaruhi preferensi terhadap makanan yang akan dikonsumsi.

6. Preferensi terhadap makanan bergizi perlu diperhatikan, jangan selamanya diarahkan pada bahan makanan yang mahal atau kelihatan.
7. Apabila masyarakat salah dalam memilih makanan maka dapat menimbulkan dampak negatif, seperti: obesitas, diabetes, hipertensi, pengerasan pembuluh darah, penyakit jantung koroner, stroke, dan kanker.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas dan untuk memperjelas arah penelitian, maka pokok permasalahan penulis batasi pada preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di dusun Nologaten, kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta khususnya berdasarkan karakteristik makanan, faktor internal, dan faktor eksternal.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Apa sajakah jenis makanan yang dijual pada Warung Makan Padang, Penyetan, dan Ramesan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta?
2. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur?

3. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau faktor internal yang meliputi fisiologis dan psikologis?
4. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau faktor eksternal yang meliputi budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma social, pendidikan, serta media dan periklanan?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui jenis makanan yang dijual pada Warung Makan Padang, Penyetan, dan Ramesan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta.
2. Mengetahui preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Mengetahui preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau faktor internal yang meliputi: fisiologis dan psikologis.
4. Mengetahui preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta

ditinjau faktor eksternal yang meliputi: budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma sosial, pendidikan, serta media dan periklanan.

F. Manfaat

Sesuai dengan tujuan penelitian maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan kepada mahasiswa untuk:

- a. Lebih mengenal berbagai jenis makanan yang ada di dusun Nologaten,
- b. Memperoleh gambaran berbagai jenis makanan yang disukai oleh mahasiswa di sekitar Nologaten.
- c. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang preferensi makanan.

2. Bagi Pengelola Warung Makan

Bagi pengelola warung makan, hasil penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan yang berarti dalam memahami pentingnya menjual makanan yang memenuhi asupan gizi khususnya bagi mahasiswa kos.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Perilaku Manusia

Koentjaraningrat, perilaku merupakan tindakan yang berpola yang dilakukan oleh seseorang di mana tindakan tersebut dapat diamati. Semua gerak-gerik yang dilakukan dari saat kesaat dan dari hari ke hari, dari masa ke masa, merupakan pola-pola tingkah laku yang dilakukan berdasarkan system (Waluya, 2007: 18).

Perilaku menurut Jahi dan Staff (1989: 34) adalah segala tindak tanduk, baik dalam bentuk verbal maupun dalam bentuk perbuatan yang lebih konkrit yang ditampilkan oleh seseorang dan dapat diamati baik secara langsung maupun tidak langsung melalui panca indera. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi perilaku, motivasi ternyata merupakan faktor yang sangat menentukan perilaku.

Pola-pola perilaku manusia disebut sebagai sistem sosial. Pada prinsipnya, perilaku manusia senantiasa dipengaruhi oleh pengetahuan yang dimilikinya. Pola-pola tindakan juga sangat dipengaruhi oleh alam lingkungan yang dijadikannya sebagai tempat belajar mengenai apa yang baik ataupun tidak baik sebagaimana yang terkonstruksi dalam sistem budayanya. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Slamet (1975: 44) sebagai berikut:

Perilaku individu meliputi segala sesuatu yang menjadi pengetahuannya (*knowledge*), sikapnya (*attitude*) dan yang biasanya dikerjakannya (*action*). Perilaku tidak muncul dalam diri individu tersebut (internal), melainkan merupakan khas interaksi individu dengan lingkungannya (Rahmawati, 14: 2004).

Soekidjo Notoatmodjo (2003: 114), perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Dengan kata lain yang dimaksud dengan perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar.

a) Preferensi makanan

Kamus Besar Bahasa Indonesia Kontemporer, Preferensi artinya hal lebih menyukai, pilihan, kesukaa, perilaku khusus yang diberikan kepada seseorang langganan. Sedangkan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, preferensi adalah pilihan, kecenderungan, kesukaan, atau hak untuk didahulukan dan diutamakan dari pada yang lain, prioritas.

Preferensi terhadap makanan adalah selera makan yang terdiri dari sekumpulan cita rasa, biasanya menyenangkan di mana tubuh sadar akan keinginan untuk mengkonsumsi sesuatu makanan (Suhardjo, 2006: 220). Preferensi atau kesukaan terhadap makanan adalah tindakan atau ukuran suka atau tidak suka terhadap makanan (Sjahmien Moehji, 1992: 9).

Definisi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa preferensi terhadap makanan adalah kesukaan terhadap suatu makanan yang didasari oleh keinginan dan kesadaran tubuh.

Pertimbangan dalam pemilihan jenis pangan biasanya lebih sering terjadi bila dalam keadaan tersedianya bahan pangan yang cukup atau berlebih. Berbagai faktor dapat mempengaruhi pertimbangan seseorang terhadap makanan yang ia pilih dan ia sukai. Tingkat perkembangan teknologi dan komunikasi akan banyak mempengaruhi jumlah dan jenis pangan yang tersedia. Faktor lain yang berpengaruh yaitu faktor, ekonomi, budaya dan tradisi serta persepsi individu itu sendiri (Winarno, 1993: 52). Pilihan makanan bagi anak kecil banyak dipengaruhi oleh orang tua mereka, tetapi menginjak remaja makanan yang digemari tidak selalu sama dengan makanan yang disenangi orang tua.

Masyarakat biasanya memilih makanan berdasarkan nilai dan kepercayaan mereka. Lingkungan keluarga merupakan lingkungan yang pertama kali dikenal individu. Oleh karena itu, banyak diantaranya dipelajari dan diperoleh dari lingkungan keluarga sebagai cara-cara tradisional atau kebiasaan sehari-hari yang perlu diikuti. Bagaimana seseorang memandang dan menganggap dirinya juga mempengaruhi perilaku dalam memilih makanan.

Besar kecilnya uang juga mempengaruhi pemilihan jenis makanan, hal ini terlihat jelas bahwa orang yang mempunyai banyak uang mempunyai banyak pilihan jenis makanan demikian pula sebaliknya

orang yang mempunyai uang sedikit juga tidak mempunyai banyak pilihan jenis makanan, yang terpenting adalah menghilangkan rasa lapar. Adat kebiasaan daerah turut mempengaruhi pemilihan jenis makanan tertentu. Agama/kepercayaan, tradisi dan budaya suatu masyarakat juga mempengaruhi pemilihan jenis makanan tertentu. Berbagai jenis larangan ditetapkan baik bersifat permanen ataupun bersifat temporer misalnya pada bulan puasa umat muslim dilarang makan dan minum pada siang hari. Hal ini sesuai dengan pendapat Suhardjo (1989: 191), bahwa segala jenis tabu/pantang terdiri dari dua hal yakni: (1) agama/kepercayaan, pantangan berdasarkan agama bersifat absolute, haram hukumnya bagi individu yang melanggarnya, (2) sedangkan pantangan/larangan-larangan yang berdasarkan kepercayaan pada umumnya mengandung perlambatan/nasehat yang baik dan tidak baik yang lambat laun menjadi kebiasaan. Oleh karena itu, kegemaran atau kesukaan terhadap suatu makanan sangat mempengaruhi dalam pemilihan dan jenis hidangan. Seseorang yang telah menyukai makanan tertentu sulit untuk menerima makanan yang tidak disukainya. Preferensi makanan adalah suatu tindakan suka atau tidak suka terhadap makanan sehingga mempengaruhi pemilihan jenis makanan yang dikonsumsi mahasiswa kos.

Pengertian mahasiswa dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990: 543) adalah seseorang yang sedang menempuh jenjang pendidikan di perguruan tinggi atau universitas. Jenjang perguruan tinggi

atau universitas biasanya ditempuh setelah pendidikan SLTA atau yang sederajat. Sedangkan pengertian kos dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990: 376) adalah seseorang yang menumpang tinggal dan makan dengan membayar. Istilah kos biasanya berhubungan dengan pendidikan atau pekerjaan yang sedang dijalani atau ditempuh yang tidak memungkinkan ditempuh dengan lajo (istilah Jawa) yaitu pulang pergi dalam satu hari. Seseorang yang memutuskan untuk kos biasanya akan kos di dekat tempat pendidikannya. Seiring dengan perkembangan teknologi dan informasi pada saat sekarang ini kebutuhan akan makan tidak lagi menjadi tanggungan pemilik kos. Dari dua pengertian di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa mahasiswa kos adalah seseorang yang tinggal menumpang dengan membayar yang sedang menempuh pendidikan di perguruan tinggi atau universitas.

Mahasiswa yang kos di Nologaten berasal dari berbagai daerah di seluruh Nusantara baik dari daerah Yogyakarta sendiri, Jawa ataupun dari berbagai pulau lain di Indonesia.

b) Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Jenis Makanan

Pemilihan jenis makanan sering kali dipengaruhi oleh latar belakang hidup seseorang. Hal ini mengakibatkan perilaku seseorang dalam memilih makanan menjadi subyektif. Secara garis besar perilaku manusia dibedakan menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal (Barasi, 2007: 22).

1) Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang dalam memilih makanan yang berasal dari lingkungan, baik lingkungan keluarga dan masyarakat, dan hal ini sifatnya sangat kompleks meliputi faktor sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya.

a) Budaya

Budaya adalah penentu utama dari pemilihan makanan. Budaya memberikan dan memperkuat identitas dan rasa memiliki, dan mempertegas perbedaan dari budaya lain. Pengaruh budaya terhadap makanan sangat jelas dan dapat dibedakan dari cara memasak dan bumbu yang digunakan. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa seseorang yang berasal dari daerah tertentu melakukan migran ke daerah lain cenderung tetap mempertahankan identitas budayanya dengan mempertahankan makanan yang dimilikinya.

Asal daerah tentu akan mempengaruhi pemilihan makanan. Bahan makanan yang dominan dihasilkan dari daerah tertentu juga mempengaruhi masyarakat tertentu untuk mengkonsumsinya. Misalnya daerah yang dekat dengan laut, maka cenderung masyarakatnya akan banyak mengonsumsi ikan, karena selain mudah didapat tentu harganya juga lebih murah. Orang yang tinggal di daerah pegunungan cenderung

mengonsumsi banyak sayuran karena tanah di daerah pegunungan cocok untuk ditanami sayuran. Orang yang berasal dari Sumatera akan memilih makanan yang pedas. Sedangkan orang yang berasal dari Jawa akan memilih makanan yang manis. Orang yang tinggal di desa akan banyak mengonsumsi makanan yang bersifat alami. Sedangkan orang perkotaan cenderung mengonsumsi makanan yang bersifat instan (*fast food*) dan serba praktis. Di samping itu tradisi atau budaya dari suatu daerah juga akan mempengaruhi dalam pemilihan pangan. Misalnya tradisi tentang makanan pantang, seperti di daerah Bali yang pantang terhadap daging sapi. Maka ketika seseorang dari Bali merantau ke daerah lain tentu dia tidak akan memilih daging sapi untuk dikonsumsi.

Uraian ini berarti pula makanan yang tersedia dari lingkungan alam sampai pada tingkat pengonsumsiannya berada di bawah *control* kebudayaan. Faktor kebiasaan makan ikut mempengaruhi seseorang dalam pendistribusian makanan. Untuk memenuhi kebutuhan akan makan, seseorang selalu bersikap, kepercayaan dan menilai makanan sesuai dengan pelajaran dan pengalaman yang diperoleh semasa kanak-kanak dan berlanjut hingga dewasa (Fakhrudin, 2009: 43).

b) Agama

Agama sering menentukan konteks pemilihan makanan secara luas. Beberapa agama di dunia memiliki peraturan tentang makanan yang diperbolehkan, dan kapan makanan tersebut boleh atau tidak boleh dimakan.

c) Keputusan Etis

Cara menghasilkan makanan dapat mempengaruhi pemilihan makanan. Misalnya terkait dengan cara pemeliharaan hewan untuk dimakan dan cara bertani yang merusak lingkungan. Pendukung suatu prinsip etika mungkin mengubah pilihan makanannya agar sesuai dengan prinsip yang dianutnya, memilih makanan produk organik menjadi vegetarian.

d) Faktor Ekonomi

Kelompok budaya atau agama mana pun, akses terhadap pemilihan makanan sangat ditentukan oleh kondisi ekonominya. Semakin tinggi status ekonominya, semakin banyak jumlah dan jenis makanan yang dapat diperoleh. Sebaliknya, orang yang hidup dalam kemiskinan atau berpenghasilan rendah memiliki kesempatan yang sangat terbatas untuk memilih makanan. Hal ini dimungkinkan karena tidak tersedianya makanan di daerah tersebut dan kurangnya uang untuk membeli makanan.

e) Norma Sosial

Perilaku yang dapat diterima oleh lingkup sosial seseorang, dalam kaitannya dengan makanan, berpengaruh kuat terhadap pemilihan makanan. Hal ini ditunjukkan dari peran seorang teman yang dapat memperkuat keyakinan tentang makanan. Norma ini dapat menentukan makanan berdasarkan jenis kelamin, misalnya: daging berwarna merah dan bir dipandang sebagai makanan yang lebih maskulin, sedangkan salad dan anggur putih dipandang sebagai makanan yang lebih feminisme. Norma sosial sangat menentukan status makanan, beberapa makanan dianggap lebih berkelas sehingga digunakan untuk membuat orang lain berkesan.

f) Pendidikan (Kesadaran tentang Kesehatan)

Faktor ini berasal dari lingkungan eksternal dan menentukan besarnya perhatian terhadap hal-hal yang berkaitan dengan gizi, dan seberapa jauh masalah kesehatan menentukan pilihan makanan. Sebagian besar penghalang, termasuk beberapa faktor eksternal yang dibahas disini, mungkin ikut mempengaruhi proses ini. Pengenalan akan risiko dari diet yang tidak sehat, relevansinya bagi seseorang, dan kemampuan untuk menindaklanjutinya dengan pemilihan makanan merupakan prasyarat kunci.

g) Media dan Periklanan

Media dan periklanan memberi informasi tentang beberapa makanan, biasanya makanan yang diproses atau diproduksi oleh pabrik, dan mungkin kurang baik nilai gizinya karena banyak mengandung lemak, garam, dan gula. Semakin sering diiklankan semakin banyak pula permintaan akan produk tersebut. Anak-anak pada umumnya yang sering menonton televisi paling banyak mengkonsumsi makanan yang diiklankan.

Konsumsi tidak lagi sekedar kegiatan pemenuhan kebutuhan-kebutuhan dasar dan fungsional manusia. Konsumsi telah menjadi budaya, budaya konsumsi. Sistem masyarakat pun telah berubah, dan yang ada kini adalah masyarakat konsumen, yang mana kebijakan dan aturan-aturan sosial masyarakat sangat dipengaruhi oleh kebijakan pasar.

Kebutuhan *artificial* membuat para konsumen tidak dibuat untuk menjadi rasional atau instrumental dalam memanfaatkan produk karena iklan menampilkan produk dengan desain yang memikat calon pembeli dengan produk tertentu sebagai identifikasi diri dan membeli barang sebagai cara untuk menunjukkan status, tidak lepas dari rayuan iklan. Efek dari budaya konsumen telah mendapatkan reaksi dari berbagai kalangan.

2) Faktor internal

Faktor internal yaitu dorongan yang berasal dari dalam diri seseorang. Hal ini terkait dengan perasaan suka atau tidak suka sehingga menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanan. Faktor internal tidak dapat dipisahkan dari lingkungan eksternal yang dipisahkan dari lingkungan eksternal yang menciptakan kondisi yang mendorong berkembangnya respon tersebut. Faktor internal sangat ditentukan oleh faktor fisiologis dan faktor psikologis yang dapat menimbulkan keinginan untuk makan.

a) Faktor Fisiologis

Faktor fisiologis meliputi rasa lapar dan rasa kenyang. Seseorang yang merasa lapar, maka orang tersebut akan memenuhi kebutuhannya dengan makan. Sementara itu, apabila orang tersebut merasa kenyang maka akan menghentikan asupan makannya/ mencegah proses makan selanjutnya.

b) Faktor Psikologis

Faktor Psikologis meliputi nafsu makan, aversi (pantangan), preferensi (kesukaan), emosi (*mood, stress*), dan tipe kepribadian. Nafsu makan merupakan keinginan seseorang terhadap makanan tertentu berdasarkan pengalaman. Aversi (pantangan) yaitu menghindari makanan tertentu berdasarkan pengalaman masa lalu. Preferensi terhadap makanan terbentuk dari seringnya kontak dengan makanan dan proses belajar dini

pada saat diperkenalkan pada makanan tersebut. Sementara itu, emosi dikaitkan dengan makanan tertentu yang dapat membawa kebiasaan makan untuk menghibur diri sendiri. Tipe kepribadian menentukan dalam pemilihan makanan karena dikaitkan dengan keyakinan seseorang dalam mengontrol berat badan.

2. Makanan

a. Pengertian Makanan

Suhardjo, dkk (1989: 80) suatu makanan terdiri dari sejumlah makanan padat dan cair yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok penduduk. Dalam Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer, makanan adalah sesuatu yang boleh dan dapat dimakan seperti kue, panganan dan sebagainya, selain itu makanan diartikan juga sesuatu yang kita makan sebagai bahan kebutuhan untuk membentuk jaringan tubuh dan sebagainya.

Konsep pangan pada dasarnya tidak terbentuk dengan sendirinya. Akan tetapi, proses ini diperoleh melalui pembelajaran secara turun temurun dari generasi ke generasi atau dari orang tua kepada anaknya dan berlangsung terus sepanjang hidup. Proses sosialisasi akan terus berlangsung selama anggota keluarga tersebut tinggal bersama dengan kelompoknya. Proses pembelajaran ini akan menjadikan terbentuknya pola hidangan yang baku dan menjadi pedoman dalam penyusunan hidangan (Marwanti, 2005: 5).

Pengertian tentang pangan antar kelompok masyarakat tidak selamanya sama. Kadang-kadang satu jenis makanan diartikan berbeda. Misalnya saja ditemukan pendapat bahwa ikan menjadi tabu untuk dikonsumsi untuk ibu menyusui diberbagai kota Jawa, sementara di tempat lain tidak menjadi masalah. Dengan demikian konsep pangan tidak hanya terbatas pada hasrat untuk memenuhi rasa lapar, tetapi juga untuk memenuhi rasa senang, ataupun memberikan adanya ikatan atau aturan tertentu yang berlaku dalam suatu kelompok masyarakat.

Sudut sosial, konsep pangan memiliki dua makna yaitu berkaitan dengan nilai sosial pangan itu sendiri dan berkaitan dengan fungsi sosialnya. Nilai sosial pangan cenderung diartikan dengan kelas sosial atau setara sosial pangan yang dikaitkan dengan naluri pangan yang ada pada individu, keluarga atau masyarakat. Sehingga dikenal dengan adanya makanan untuk orang miskin, makanan untuk orang kaya, makanan untuk orang kampung dan sebagainya. Nilai sosial pangan sering kali tidak terkait dengan bahan dasarnya, misalnya dalam menaikkan nilai sosial pangan dengan sentuhan teknologi pada bahan pangan yang semula dinilai rendah (Marwanti, 2009: 11). Sedangkan fungsi sosial pangan terkait dengan hasrat sosial individu, keluarga dan masyarakat. Di dalam diri manusia terdapat dorongan kebutuhan yang paling dasar yakni kebutuhan makanan untuk hidup, maupun kebutuhan yang paling tinggi yakni, kebutuhan untuk menonjolkan kebutuhan diri.

Adapun kebutuhan atau hierarki kebutuhan menurut Maslow (1996: 78) dalam Marwanti (2000: 9) adalah:

- 1) Kebutuhan untuk hidup
- 2) Kebutuhan untuk memenuhi rasa aman
- 3) Kebutuhan untuk diakui kelompok
- 4) Kebutuhan untuk gengsi
- 5) Kebutuhan untuk menonjolkan diri

Hierarki kebutuhan tersebut sangat dekat dengan naluri pangan. Dalam deretan naluri untuk tetap hidup, orang akan mengkonsumsi pangan untuk hari ini, sedangkan kebutuhan untuk hari esok kemungkinan hanya kecil. Bila dirasa kebutuhan sudah cukup maka akan naik ke naluri pangan di atasnya, yakni kebutuhan untuk menyimpan makanan untuk persediaan hari esok atau masa mendatang saat kesulitan. Perilaku yang dapat diamati adalah bahwa orang sudah mulai memikirkan untuk mengonsumsi makanan yang setidaknya sama di masyarakat umumnya. Setelah dirasa bisa mengonsumsi makanan yang sama dengan anggota masyarakat, maka ada kecenderungan untuk diarahkan mengonsumsi makanan yang mempunyai nilai gengsi tinggi. Misalnya semula orang cukup berbelanja di pasar mulai beralih ke supermarket. Sebagai puncak naluri pangan adalah kebutuhan untuk menonjolkan diri. Misalnya mengonsumsi makanan yang mahal dan mewah di restoran, dan sebagainya. Sehingga saat ini orang sering

mengonsumsi makanan yang cenderung bergensi tinggi dan kadang kurang memperhatikan aspek kesehatan.

Pada dasarnya makanan sehat tidak harus mahal tetapi makanan yang bergizi. Oleh karena itu, untuk memenuhi makanan yang bergizi harus memperhatikan “Empat Sehat Lima Sempurna”, zat-zat makanan dapat dikelompokkan menjadi enam macam yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air, dan mineral. Menurut Marsetyo dan Kartasapoetra (1995:1) manfaat dari zat makanan tersebut adalah sebagai berikut:

- 1) Zat pemberi kalori, yakni memberi tenaga yang diberikan oleh tubuh untuk bergerak dan bekerja. Zat ini diperoleh dari karbohidrat dan lemak, serta kelebihan protein dalam tubuh.
- 2) Zat pembangun, yakni membangun tubuh, memelihara, dan memperbaiki bagian-bagian tubuh yang rusak. Zat ini diperoleh dari protein, garam atau mineral dan air.
- 3) Zat pengatur, yakni mengatur pekerjaan faal tubuh. Zat ini diperoleh dari vitamin dan mineral.

Zat makanan yang diperlukan tubuh manusia ada yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (pangan nabati) dan ada pula yang berasal dari hewan (pangan hewani). Dari bahan pangan nabati dan hewani, jika diolah akan menghasilkan aneka olahan makanan yang dapat disajikan untuk hidangan.

b. Klasifikasi makanan

Masakan Indonesia mempunyai aneka macam susunan makanan yang terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal goreng, sambal, sedap-sedapan, dan minuman (Marwanti, 2003:43). Berikut ini akan dijelaskan tentang makanan pokok, lauk pauk dan sayur.

1) Makanan pokok

Makanan pokok yang digunakan adalah beras, jagung, dan umbi-umbian (terutama singkong dan ubi jalar). Penggunaan makanan pokok didasarkan atas ketersediaannya di daerah bersangkutan yang pada umumnya berasal dari hasil usaha tani keluarga dan kemudian berkembang menjadi pola makan di daerah tersebut. Jenis bahan makanan pokok yang ditanam di suatu daerah banyak bergantung dari iklim dan keadaan tanah (Almatsier, 2002: 228).

2) Lauk-pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewan dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi dengan bumbu tertentu. Contoh bahan hewani yaitu daging, unggas, dan ikan. Sedangkan produk hewan contohnya krecek, telur, dan sebagainya, bahan nabati contohnya kacang hijau, kacang tanah, kacang kedelai.

3) Sayur-sayuran

Hidangan sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sedangkan hidangan sayuran adalah hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi. Contoh sayuran khas Indonesia antara lain: bayam, kacang panjang, terung. Berbagai macam sayuran dari Eropa yang banyak dikonsumsi bangsa kita antara lain kol, bunga kol, wortel, selada, bit. Bagi orang Jawa Barat khususnya Sunda sering mengonsumsi sayuran mentah yang disertai dengan sambal dan lalapan. Secara umum penduduk dunia biasanya makan 3 kali sehari. Kebiasaan makan individu yang satu dengan individu lainnya berbeda baik berupa waktu, maupun frekuensi makan setiap harinya.

Sjahmien Moehji (1982: 96), bahwa suatu menu lengkap dalam setiap harinya, bila terdiri dari makan pagi, siang, selingan, dan makan malam. White (1991: 190), menambahkan bahwa bagi penduduk dunia kebiasaan makan 3 kali sehari adalah kebiasaan yang umum. Jumlah atau porsi makanan sesuai dengan anjuran makanan bagi remaja menurut Sediaoetama (2004: 64) yang disajikan pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Jumlah Porsi Makanan Yang Dianjurkan Pada Usia Remaja

Makan Pagi 06.00-07.00 WIB	Makan Siang 13.00-14.00 WIB	Makan Malam 20.00 WIB
Nasi 1 porsi 100 g beras Telur 1 butir 50 g Susu sapi 200 g	Nasi 2 porsi 200 g beras Daging 1 porsi 50 g Tempe 1 porsi 50 g Sayur 1 porsi 100 g Buah 1 porsi 75 g	Nasi 1 porsi 100 g beras Daging 1 porsi 50 g Tahu 1 porsi 100 g Sayur 1 porsi 100 g Buah 1 porsi 100 g Susu skim 1 porsi 20 g

c. Karakteristik Makanan

Pemilihan terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik makanan itu sendiri. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk, bumbu, penampilan, dan kombinasi makanan. Pada dasarnya karakteristik makanan ini terbentuk karena adanya beberapa faktor yakni pemilihan bahan, teknik olah yang digunakan, proses pengolahan, asal daerah, dan sebagainya. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi karakteristik makanan sebagai berikut:

1) Warna

Warna makanan merupakan faktor yang paling dominan dalam menentukan mutu pangan disamping cita rasa tekstur, dan nilai gizi serta mikrobiologis makanan (Wuwun Wijayanti, 2000: 77). Warna makanan merupakan salah satu hal yang penting dalam penampilan suatu makanan. Dalam melihat makanan, maka warna akan terlihat pertama kali. Makanan yang berwarna pucat cenderung memberikan

penilaian bahwa makanan tersebut mempunyai rasa yang tidak enak atau sudah layu, sedangkan makanan berwarna terang memberikan kesan bahwa makanan tersebut mempunyai rasa enak dan masih segar. Makanan dengan warna bagus dan menarik dapat menimbulkan selera makan bagi setiap orang yang melihatnya. Warna dapat dijadikan sebagai indikator kesegaran atau kematangan baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan, dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Winarno, 1992: 95).

2) Aroma

Aroma makanan banyak menentukan kelezatan dari makanan. Dalam hal makanan, aroma lebih banyak berhubungan dengan indera penciuman yaitu hidung. Bahkan tanpa melihatpun, biasanya orang akan tahu bahwa sesuatu makanan itu lezat atau tidak. Aroma pada makanan banyak dipengaruhi bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi makanan.

3) Rasa

Rasa dikenal sejak makanan mulai masuk ke dalam mulut. Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Rasa utama yang biasa diidentifikasi oleh lidah adalah asin, asam, manis, dan pahit. Lidah sebagai alat pencecap memiliki peran yang sangat besar dalam pemilihan terhadap makanan. Lidah berfungsi sebagai alat pengecap, sebagai alat pengaduk, sebagai alat pembersih mulut, dan sebagai alat pembantu pendorong makanan dalam proses penelanan

(Marsetyo, 1991: 55). Lidah memiliki bagian-bagian tersendiri yang berfungsi untuk dapat merasakan setiap makanan yang masuk ke dalam mulut. sehingga mampu merasakan manis, pahit, asam, dan asin. Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada papilla yaitu bagian noda merah jingga pada lidah dan kepekaan terhadap rasa terletak pada kuncup perasa (papillae) yang peka terhadap lebih dari satu rasa (Winarno, 1992: 67).

4) Tekstur

Tekstur merupakan hasil dari kontak fisik melalui kesan sentuhan terhadap ukuran dan bentuk suatu benda. Tekstur makanan yang lunak atau kenyal member kesan tersendiri dalam pemilihan makanan (Piggot, 1984). Tekstur makanan dapat diketahui sejak jari tangan menyentuh permukaan makanan, saat makanan diambil oleh alat hidung, saat makanan menyentuh bibir, selama dikunyah oleh mulut sampai beberapa saat setelah makanan ditelan. Tekstur makanan merupakan penentu dipilihnya suatu makanan.

B. Kerangka Berpikir

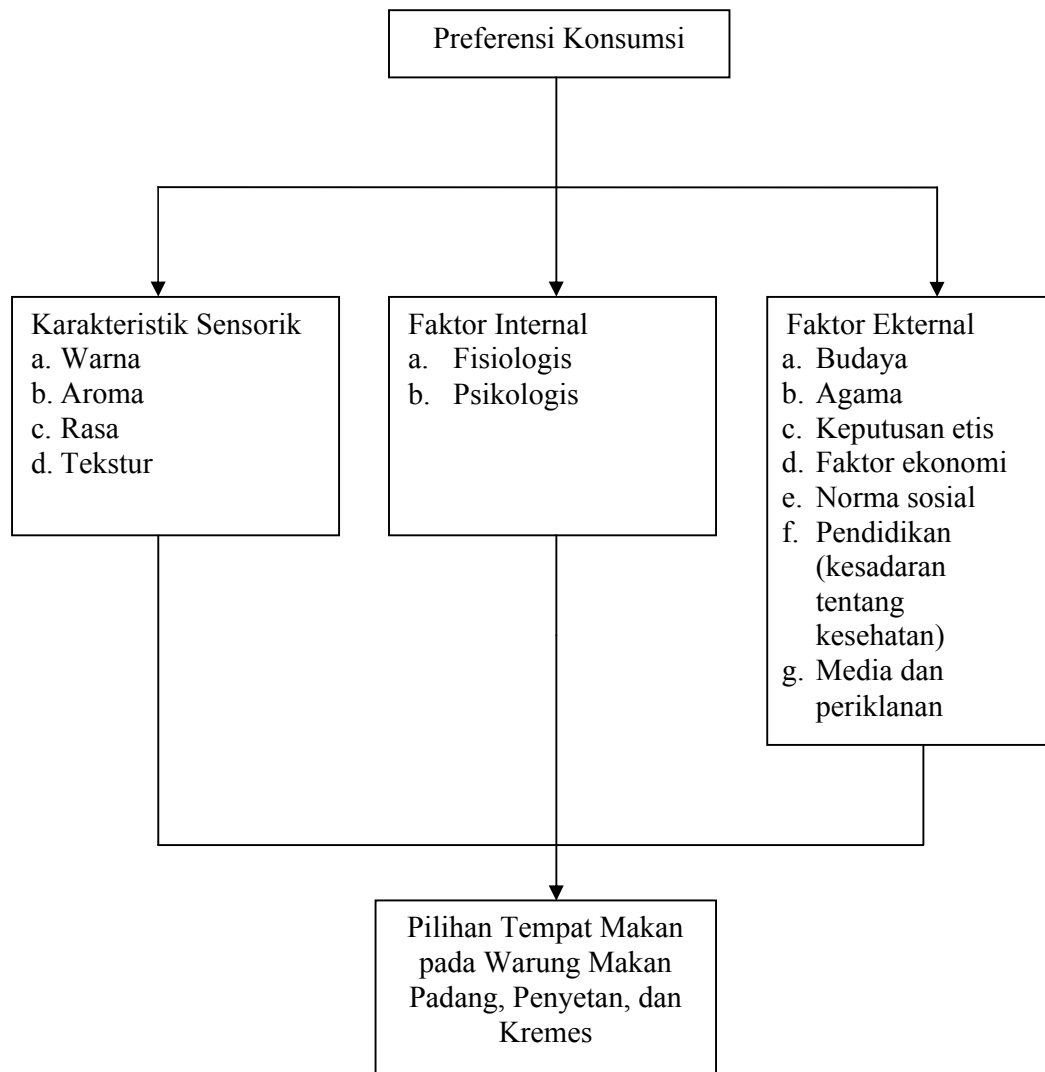
Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus terpenuhi. Dalam pemilihannya pun menjadi suatu pertimbangan yang menyebabkan timbulnya preferensi terhadap sesuatu, di mana faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penentuan preferensi tersebut, seperti kualitas

makanan, harga yang terjangkau, lokasi/ tempat, dan lain-lain. Faktor-faktor tersebut akan mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen, di mana konsumen memiliki selera yang berbeda-beda dan tingkat kepuasan yang berbeda pula.

Dalam memenuhi kebutuhan pokok, selain dipengaruhi oleh faktor-faktor di atas juga dipengaruhi oleh karakteristik individu dan karakteristik makanan sehingga konsumen biasanya dihadapkan pada beberapa alternatif pilihan. Karakteristik makanan antara lain meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma. Sedangkan karakteristik individu atau faktor internal meliputi fisiologis dan psikologis, serta faktor eksternal meliputi: budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma social, pendidikan, serta media dan periklanan.

Adanya alternatif pilihan konsumsi pangan harus mampu membuat skala prioritas kebutuhan. Jika jenis bahan makanan yang dikonsumsi merupakan hasil pemilihan yang didasarkan pada kebutuhan maka, suatu hidangan dapat diketahui, baik dari segi kualitasnya. Mutu gizi pangan seseorang dapat diperbaiki dengan mengkonsumsi bahan makanan yang beragam. Dengan konsumsi bahan makanan yang beragam, zat-zat gizi dalam hidangan akan saling melengkapi satu sama lain. Hal ini disebabkan karena tidak ada satupun jenis bahan makanan yang mengandung zat gizi lengkap, sesuai dengan keperluan tubuh.

Berdasarkan kerangka berpikir di atas maka paradigma dalam penelitian ini disajikan sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

C. Pertanyaan Penelitian

Adapun pertanyaan dalam penelitian ini meliputi:

1. Apa sajakah jenis makanan yang dijual pada Warung Makan Padang, Penyetan, dan Ramesan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta?

2. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur?
3. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau faktor internal yang meliputi fisiologis dan psikologis?
4. Bagaimana preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau faktor eksternal yang meliputi budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma social, pendidikan, serta media dan periklanan?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Penelitian tentang preferensi terhadap makanan ini termasuk jenis penelitian survei. Data dikumpulkan dan dievaluasi secara deskriptif. Analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis data yang telah terkumpul dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan objek yang diteliti melalui sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku umum (Sugiyono, 2008: 142). Pendekatan yang diambil dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif, karena dalam mempelajari dan memecahkan masalah melibatkan perhitungan angka-angka. Data yang diperoleh di lapangan ditransformasikan ke dalam bentuk angka.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di Dusun Nologaten, Kelurahan Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Waktu penelitian dilakukan dari bulan Desember 2012 sampai Juli 2013.

C. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh

peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2007:32). Adapun variabel dalam penelitian ini hanya mencakup satu variabel (variabel tunggal) yakni preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan.

D. Definisi Operasional

Definisi operasional dari preferensi terhadap makanan adalah kesukaan terhadap suatu makanan yang didasari oleh keinginan dan kesadaran tubuh pada mahasiswa kos yang membeli makanan di warung makan Dusun Nologaten. Preferensi terhadap makanan dalam penelitian ini ditinjau dari dua sisi yaitu sisi makanan dan sisi orang. Makanan dapat disukai oleh orang dapat diidentifikasi dari karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur. Seseorang menyukai makanan dan memilih makanan dipengaruhi oleh faktor internal yang bersumber dari: fisiologis, dan psikologis, serta faktor eksternal yang bersumber dari: budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma sosial, pendidikan (kesadaran tentang kesehatan), media dan periklanan. Definisi operasional dari mahasiswa kos dalam penelitian ini adalah seseorang yang sedang menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi dan tidak berada di tempat asal

E. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan beberapa teknik, hal ini dimaksudkan agar memperoleh data yang lengkap, sebagai berikut.

1. Teknik Observasi

Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan, bila penelitian berkenaan dengan etika manusia, proses kerja, gejala-gejala alam, dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar (Sugiyono, 2007: 140). Teknik ini digunakan untuk mengetahui jenis makanan dan banyaknya warung makan di sekitar Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta.

2. Teknik Kuesioner

Teknik kuesioner adalah suatu metode penyelidikan dengan menggunakan daftar pertanyaan, yang harus dijawab atau dikerjakan oleh orang yang menjadi objek penyelidikan tersebut. Subyek penelitian tersebut adalah mahasiswa kos yang membeli makanan yang dijual pada warung makan di sekitar Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta. Semua pernyataan dalam angket harus diisi oleh subjek penelitian. Metode ini juga digunakan untuk memperoleh data mengenai preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta.

F. Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang menjadi kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Riduwan dan Akdon, 2007: 237). Populasi dalam penelitian ini terdiri dari dua kelompok yaitu

kelompok mahasiswa dan warung makan. Populasi dari kelompok mahasiswa adalah seluruh mahasiswa kos yang membeli makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta. Sementara itu, kelompok warung makan adalah seluruh warung makan yang menjual makanan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta yang terdiri dari: warung makan Padang, penyetan, dan ramesan.

Populasi warung makan pada penelitian ini sebanyak 80 warung kemudian diambil menjadi 10 warung makan berdasarkan anggapan dari peneliti yang dirasa layak sebagai objek penelitian karena menjual menu makanan beraneka ragam, *hygiene*, letaknya strategis, dan banyak disukai mahasiswa, sehingga dapat menarik minat mahasiswa untuk berkunjung di warung makan tersebut. Selain itu, 10 warung makan tersebut merupakan warung makan favorit di sekitar Nologaten dan berada di lokasi perkuliahan seperti UNY, USD, UIN, AMPTA, STIPRAM, dan UPN. Sementara itu, proses pengambilan populasi pada mahasiswa kos yang dianggap layak untuk dijadikan sampel dilakukan dengan memberikan satu per satu kuesioner penelitian.

Suharsimi Arikunto, (1998: 221) menyatakan sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang akan diteliti. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah *accidental sampling*, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data (Sugiyono, 2007: 77). Sampel pada

penelitian ini yaitu sebagian mahasiswa kos yang membeli makanan yang dijual pada warung makan di sekitar Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta.

Jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan berdasarkan pendapat dari Hair (1995: 137) menemukan bahwa ukuran sampel yang sesuai adalah antara 100 sampai 200. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti menentukan jumlah sampel yang berasal dari mahasiswa kos sebanyak 200 responden yang pernah membeli makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta.

G. Instrumen Penelitian

1. Pengertian Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2007:97) instrumen penelitian adalah Suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati dan secara spesifik semua fenomena ini disebut variabel penelitian.

2. Penyusunan instrumen dan teknik penyekoran instrumen

Instrumen dalam penelitian ini berupa kuesioner dengan skala *Likert* yang berisi butir-butir pertanyaan untuk diberi tanggapan oleh para subjek penelitian. Skala *Likert* digunakan untuk mengukur preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang dijual pada warung makan yang diukur menggunakan alternatif jawaban yang bergerak antara 1 sampai 4, dengan ketentuan untuk jawaban Sangat

Setuju diberi skor 4, Setuju diberi skor 3, Tidak setuju diberi skor 2, Sangat tidak setuju diberi skor 1 (Sugiyono, 2007:86-87).

Instrumen dibuat dengan melihat tepri kemudian disusun menjadi kisi-kisi. Berdasarkan kajian teori dapat disimpulkan bahwa makanan memiliki karakteristik yang terlihat dari warna, aroma, rasa, dan tekstur. Karakteristik makanan ini menimbulkan rasa suka dan tidak suka pada setiap orang. Selain dilihat dari karakteristik makanan, dalam memenuhi kebutuhan pokok, juga dipengaruhi oleh karakterisrik individu. Karakteristik individu atau faktor internal antara lain meliputi (umur, jenis kelamin, pengeluaran untuk pangan, besarnya uang saku) dan keluarga (pendidikan, pekerjaan, pendapatan orang tua, dan besar keluarga), kebiasaan makan (frekuensi, waktu dan tempat, dan jenis makanan), aktivitas fisik (jenis aktivitas dan durasi). Selain itu faktor harga juga berpengaruh terhadap pemilihan jenis makanan.

Adapun kisi-kisi kuesioner dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Kisi-Kisi Kuesioner Penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Soal
Preferensi Makanan	1. Karakteristik Sensorik (Winarno, 1992)	a. Warna b. Aroma c. Rasa d. Tekstur	1, 2, 3, 6, 7 4, 5, 8,9,10 11,12, 16,17,18 13,14,15,19,20
	2. Faktor Internal (Barasi, 2007)	a. Fisologis b. Psikologis	1, 3, 2 6, 4, 5

	3. Faktor Eksternal (Barasi, 2007)	a. Budaya	1, 3, 2
		b. Agama	5, 4
		c. Keputusan etis	7,6
		d. Faktor ekonomi	8,11,9,10
		e. Norma sosial	13,12,14
		f. Pendidikan (kesadaran tentang kesehatan)	16,15,17
		g. Media dan periklanan	18,20,19
Jumlah			46

3. Uji Coba Instrumen

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini harus benar-benar memenuhi persyaratan validitas dan reliabilitas. Instrumen yang dipergunakan dalam penelitian ini diujicobakan pada 30 responden yang tidak menjadi populasi dalam penelitian ini.

Uji coba instrumen dilakukan untuk mengetahui apakah instrumen yang disusun dapat menghasilkan jawaban yang baik atau tidak. Karena baik buruknya instrumen akan berpengaruh terhadap benar tidaknya data yang diperoleh. Sedangkan benar tidaknya data sangat menentukan bermutu tidaknya hasil penelitian.

Suharsimi Arikunto (1996: 135) mengatakan bahwa Instrumen yang baik harus memenuhi dua persyaratan penting, yaitu validitas dan reliabilitas. Menurut Sugiyono (2007:109-110) valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. Sedangkan instrumen yang valid berarti Alat ukur yang digunakan untuk

mendapatkan (mengukur) itu valid. Sedangkan instrumen yang reliabel adalah Instrumen yang digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama.

a. Uji validitas instrumen

Uji validitas instrumen dengan menggunakan rumus korelasi

Product Moment dalam Suharsimi. Rumus yang digunakan adalah:

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{(n \sum X^2 - (\sum X)^2)(n \sum Y^2 - (\sum Y)^2)}}$$

Dimana :

r_{xy}	= angka indeks korelasi <i>r product moment</i>
$\sum XY$	= jumlah perkalian
$\sum X$	= jumlah skor variabel
$\sum Y$	= jumlah skor variabel
$\sum X^2$	= jumlah kuadrat dari variable
$\sum Y^2$	= jumlah kuadart dari variabel
n	= jumlah sampel yang diambil

(Suharsimi Arikunto, 1996:135).

Mengingat dengan menggunakan korelasi *Product Moment* ini pengujian validitas instrumen masih ada pengaruh kotor dari butir, maka perlu dikoreksi dengan menggunakan korelasi bagian total (*Part Whole Corelation*) dengan rumus sebagai berikut:

$$r_{bt} = \frac{(r_{xy})(SB_y)(SB_x)}{\sqrt{\{(SB_x^2) + (SB_y^2) - 2(r_{xy})(SB_x)(SB_y)\}}}$$

Keterangan:

r_{bt} = koefisien korelasi bagian total

r_{by} = koefisien korelasi moment tangkar yang baru dikerjakan

SB_y = simpangan baku skor faktor

SB_x = simpangan baku skor butir (Sutrisno Hadi, 1997:114).

Dalam SPSS, uji validitas dan reliabilitas terdapat dalam satu menu. Dengan taraf signifikansi 5% dan responden 30 orang, diperoleh nilai $r = 0,3$.

Validitas butir diketahui dengan mengkorelasikan skor-skor yang ada pada butir yang dimaksud dengan skor total. Kriteria pengambilan keputusan untuk menentukan valid jika harga r hitung sama dengan atau lebih besar dari harga r pada taraf signifikansi 5%. Jika harga r hitung lebih kecil dari harga r pada taraf signifikansi 5%, maka butir instrumen yang dimaksud tidak valid.

b. Uji reliabilitas instrumen

Butir-butir soal yang sudah valid selanjutnya diuji tingkat reliabilitasnya. Menurut Suharsimi Arikunto (2006:178), Reliabilitas menunjukkan pada satu cara pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik.

Dalam penelitian ini akan digunakan reliabilitas internal yaitu diperoleh dengan cara menganalisis data dari satu kali hasil pengetesan. Rumus yang digunakan adalah Rumus *Alpha*. Rumus

Alpha digunakan untuk mencari reliabilitas instrumen yang skornya bukan 1 dan 0. Adapun rumus *Alpha* yaitu sebagai berikut:

$$r_{11} = \left(\frac{k}{(k-1)} \right) \left(\frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right)$$

Keterangan:

r_{11} : reliabilitas instrumen
 k : banyaknya butir pertanyaan
 $\sum \sigma_b^2$: jumlah varians butir
 σ_t^2 : varians total
 (Suharsimi Arikunto, 2006:196)

Reliabilitas menunjukkan tingkat keandalan jika instrumen yang digunakan mampu menghasilkan data yang hampir sama dalam waktu yang berbeda. Selanjutnya atas dasar analisis butir dan uji keandalan yang diperoleh, maka butir-butir yang dinyatakan sahih dan andal ditetapkan sebagai alat ukur penelitian. Alat ukur ini yang kemudian akan digunakan dalam penelitian sesungguhnya.

Menurut Danang Sunyoto (2007:171) Kriteria yang digunakan untuk mengetahui suatu variabel dikatakan reliabel adalah jika memberikan nilai *Cronbach Alpha* >0,6.

H. Teknik Analisis Data

Menurut Sambas dan Maman tehnik analisis data diartikan sebagai cara melaksanakan analisis terhadap data dengan tujuan mengolah data tersebut menjadi informasi, sehingga karakteristik atau sifat-sifatnya dapat dengan

mudah dan bermanfaat untuk menjawab masalah-masalah yang berkaitan dengan penelitian, baik berkaitan deskripsi data maupun untuk membuat induksi, atau menarik kesimpulan tentang karakteristik populasi berdasarkan data yang diperoleh dari sampel (2007:52).

Dalam menganalisis data penelitian ini, peneliti menggunakan teknik analisis deskriptif. Terdapat tiga hal yang disajikan dalam analisis deskriptif yang meliputi:

1. Analisis mengenai karakteristik dari responden yang terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan, dan uang saku.
2. Data hasil penelitian kemudian diolah menggunakan analisis deskripsi statistik sehingga diperoleh nilai maksimal, nilai minimal, nilai mean, dan Standar Deviasi (SD).

Mean (M) merupakan nilai rata-rata yang dihitung dengan cara menjumlahkan semua nilai yang ada dan membagi total nilai tersebut dengan banyaknya sampel.

$$\text{Mean} = \bar{x} = \frac{\sum}{n}$$

Keterangan :

\bar{x} = *Mean* / rata-rata

\sum = *Epsilon* (baca jumlah)

x_i = Nilai x ke i sampai ke n

n = Jumlah individu

(Sugiyono, 2011: 49)

Standar deviasi (dilambangkan dengan SD atau sigma untuk populasi dan s untuk sampel) adalah nilai rata-rata kuadrat penyimpangan masing-masing skor individu dari mean kelompok. Standar deviasi lebih dapat menggambarkan penyebaran skor dalam suatu distribusi karena melibatkan semua skor individu (Ibnu Hajar, 1999: 226-227). Standar deviasi untuk data bergolong atau interval dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$SD = \sqrt{\frac{\sum fx^2}{N} - \left[\frac{\sum fx}{N} \right]^2}$$

Keterangan:

SD = Standar deviasi

f = Frekuensi

x = Nilai tengah tiap-tiap interval kelas

N = banyaknya data (Sutrisno Hadi, 1991: 90)

Untuk data tunggal menggunakan rumus sebagai berikut:

$$SD = \sqrt{\frac{\sum x^2}{N}}$$

Keterangan:

X = Skors

N = Banyaknya data (Sutrisno Hadi, 1991: 85)

3. Tabel Distribusi Frekuensi

a. Menentukan kelas interval

Untuk menentukan kelas interval digunakan rumus *sturges* seperti berikut.

$$K = 1 + 3.3 \log n$$

Keterangan:

K = Jumlah kelas interval

N = Jumlah data

Log = Logaritma

b. Menghitung rentang data

Untuk menghitung rentang data digunakan rumus berikut.

$$\text{Rentang} = \text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah}$$

c. Menentukan panjang kelas

Untuk menentukan panjang kelas digunakan rumus seperti berikut.

$$\text{Panjang kelas} = \text{Rentang} / \text{Jumlah kelas (Sugiono, 2002: 29)}.$$

4. Analisis ini juga menggambarkan jawaban responden dari kuesioner yang diajukan. Pada bagian ini penyusun akan menganalisa data tersebut satu persatu yang didasarkan pada jawaban responden yang dihimpun berdasarkan kuesioner yang telah diisi oleh responden selama penelitian berlangsung. Adapun berdasarkan kriteria yang dipakai pada kategori jawaban responden, maka untuk lebih memudahkan digunakan 3 kategori yaitu: tinggi, sedang, dan rendah. Cara pengkategorian data berdasarkan rumus dari Saifuddin Azwar, (2009: 108) adalah sebagai berikut:

a. Baik : $X \geq M + SD$

b. Cukup baik : $M - SD \leq X < M + SD$

c. Kurang baik : $X < M - SD$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang diamati dalam penelitian ini meliputi: umur, jenis kelamin, asal daerah, dan uang saku. Deskripsi karakteristik responden disajikan sebagai berikut:

a. Umur

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan umur disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Umur	Frekuensi	Persentase (%)
< 21 tahun	104	52
21-25 tahun	96	48
Jumlah	200	100

Sumber: Data Primer 2013

Tabel di atas menunjukkan bahwa responden dengan umur < 21 tahun sebanyak 104 orang (52%) dan responden dengan umur antara 21-25 tahun sebanyak 96 orang (48%). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden dengan umur < 21 tahun yakni sebanyak 104 orang (52%).

b. Jenis Kelamin

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	114	57
Perempuan	86	43
Jumlah	200	100

Sumber: Data Primer 2013

Tabel di atas menunjukkan bahwa responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 114 orang (57%), dan responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 86 orang (43%). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden berjenis kelamin laki-laki yakni sebanyak 114 orang (57%).

c. Asal Daerah

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan asal daerah disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah

Asal Daerah	Frekuensi	Persentase (%)
Aceh	4	2
Sumatra	4	2
Riau	6	3
Jambi	6	3
Bengkulu	6	3
Lampung	18	9
Bangka Belitung	20	10
Riau	20	10
Jakarta	20	10
Jawa Barat	18	9
Jawa Tengah	18	9
Yogyakarta	18	9
Jawa Timur	8	4
Banten	8	4
Bali	6	3
NTB	6	3

Lanjutan Tabel 5.

Asal Daerah	Frekuensi	Persentase (%)
NTT	4	2
Kalimantan	2	1
Sulawesi	2	1
Maluku	2	1
Papua	4	2
Jumlah	200	100

Sumber: Data Primer 2013

Tabel di atas menunjukkan bahwa responden yang menjadi konsumen makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta berasal dari daerah Kalimantan, Sulawesi, dan Maluku masing-masing sebanyak 2 orang (1%), yang berasal dari daerah Aceh, Sumatra, NTT, dan Papua masing-masing sebanyak 4 orang (2%), yang berasal dari daerah Riau, Jambi, Bengkulu, Bali, dan NTB masing-masing sebanyak 6 orang (3%), yang berasal dari daerah Jawa Timur dan Banten masing-masing sebanyak 8 orang (4%), yang berasal dari daerah Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Yogyakarta masing-masing sebanyak 18 orang (9%), dan yang berasal dari daerah Bangka Belitung, Riau, dan Jakarta masing-masing sebanyak 20 orang (10%). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden berasal dari daerah Jakarta yakni sebanyak 20 orang (10%).

d. Uang Saku

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan uang saku disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Uang Saku

Uang Saku	Frekuensi	Persentase (100%)
< Rp. 1.000.000,00	26	13
Rp. 1.000.000 - Rp. 2.000.000	120	60
> Rp. 2.000.000,00	54	27
Jumlah	100	100

Sumber : Data Primer 2013

Tabel di atas menunjukkan bahwa responden yang memiliki uang saku < Rp. 1.000.000,00 sebanyak 26 orang (13%), uang saku antara Rp. 1.000.000,00 – Rp. 2.000.000,00 sebanyak 120 orang (60%), dan responden yang memiliki uang saku > Rp. 2.000.000,00 sebanyak 54 orang (27%). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden memiliki uang saku antara Rp. 1.000.000,00 – Rp. 2.000.000,00 yakni sebanyak 120 orang (60%).

2. Deskripsi Data Penelitian

Data hasil penelitian terdiri dari variabel tunggal yakni preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan. Definisi operasional dari preferensi terhadap makanan adalah kesukaan seseorang terhadap suatu makanan yang didasari oleh keinginan dan kesadaran tubuh. Preferensi terhadap makanan dalam penelitian ini diukur dari 3 faktor yang terdiri dari: karakteristik sensorik yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur, faktor internal yang meliputi: umur, jenis kelamin, pengeluaran untuk pangan, besarnya uang saku, dan faktor eksternal yang meliputi: lingkungan keluarga, lingkungan masyarakat, dan harga. Pada bagian ini akan digambarkan atau dideskripsikan data ketiga

faktor tersebut yang telah diolah, dilihat dari nilai rata-rata (*mean*), *median*, *modus*, dan *standar deviasi*. Selain itu juga disajikan dalam tabel distribusi frekuensi, tabel distribusi kategorisasi, diagram batang, dan Pie Chart. Berikut ini rincian hasil pengolahan data yang telah dilakukan dengan bantuan *SPSS versi 13.0*

a. Karakteristik sensorik

Data karakteristik sensorik diperoleh melalui angket yang terdiri dari 19 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dengan ketentuan untuk jawaban Sangat Setuju diberi skor 4, Setuju diberi skor 3, Tidak setuju diberi skor 2, Sangat tidak setuju diberi skor 1 (Sugiyono, 2007:86-87). Berdasarkan data karakteristik sensorik, diperoleh skor tertinggi sebesar 74,00 dan skor terendah sebesar 40,00. Hasil analisis harga *Mean* (M) sebesar 57,7700, *Median* (Me) sebesar 58,0000, *Modus* (Mo) sebesar 59,00 dan *Standar Deviasi* (SD) sebesar 8,13190.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8,59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $74,00 - 40,00 = 34,00$. Sedangkan panjang kelas (rentang)/K = $(34)/8 = 4,25$ dibulatkan menjadi 4,2.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Karakteristik Sensorik

No.	Interval	F	%
1	70,1-74,3	18	9
2	65,8-70	14	7
3	61,5-65,7	30	15
4	57,2-61,4	48	24
5	52,9-57,1	44	22
6	48,6-52,8	14	7
7	44,3-48,5	20	10
8	40-44,2	12	6
Jumlah		200	100,0%

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi karakteristik sensorik terletak pada interval 57.2-61.4 sebanyak 24% atau 48 orang dan paling sedikit terletak pada interval 40-44.2 sebanyak 6% atau 12 orang.

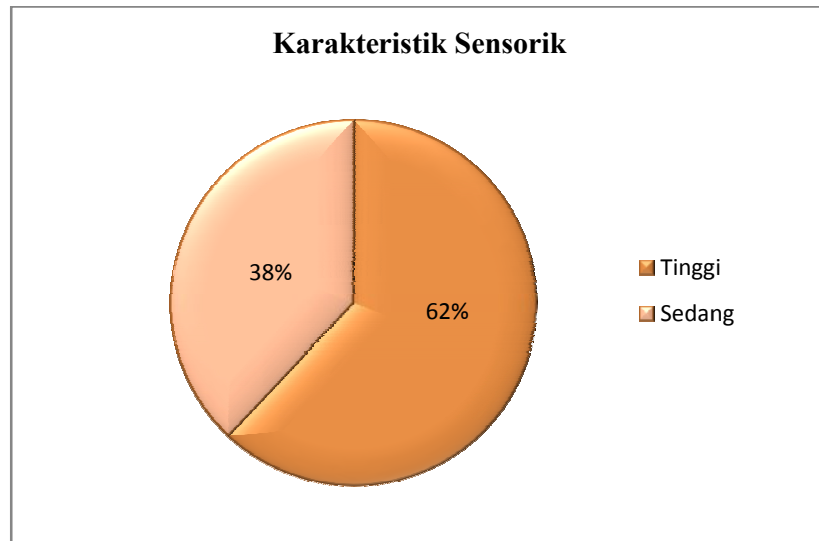
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 8. Distribusi Kategorisasi Karakteristik Sensorik

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 57,00$	124	62	Tinggi
2.	$38,00 \leq X < 57,00$	76	38	Sedang
3.	$X < 38,00$	0	0	Rendah
Total		100	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 2. Pie Chart Karakteristik Sensorik

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi karakteristik sensorik pada kategori tinggi sebanyak 62% atau 124 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan karakteristik sensorik berada pada kategori tinggi yaitu 62% atau 124 orang.

Faktor dominan pembentuk karakteristik sensorik yang terdiri dari indikator warna, aroma, rasa dan tekstur akan disajikan sebagai berikut:

1) Warna

Data indikator warna diperoleh melalui angket yang terdiri dari 5 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator pada warna, diperoleh skor tertinggi sebesar 20,00 dan skor terendah sebesar 9,00. Hasil analisis harga *Mean M*

sebesar 14,8900, *Median* Me sebesar 15,0000, *Modus* Mo sebesar 15,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 2,84223.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $20,00 - 9,00 = 11$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 11/8 = 1,38$ dibulatkan menjadi 1,4.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Indikator Warna

No.	Interval	F	%
1	19,5-20,9	16	8
2	18-19,4	24	12
3	16,5-17,9	14	7
4	15-16,4	54	27
5	13,5-14,9	28	14
6	12-13,4	38	19
7	10,5-11,9	14	7
8	9-10,4	12	6
Jumlah		200	100,00

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator warna terletak pada interval 15-16,4 sebanyak 27% atau 54 orang, dan frekuensi indikator warna paling sedikit terletak pada interval 9-10,4 sebanyak 12 orang (6%).

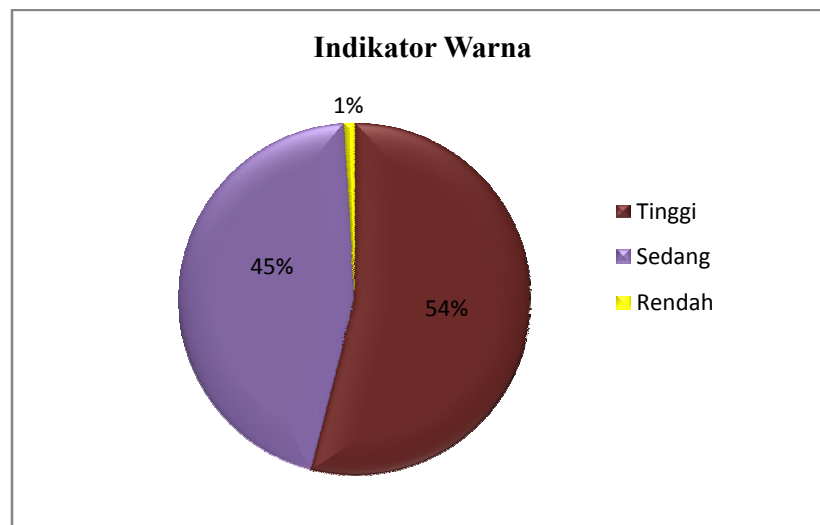
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.:

Tabel 10. Distribusi Kategorisasi Indikator Warna

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 15,00$	108	54	Tinggi
2.	$10,00 \leq X < 15,00$	90	45	Sedang
3.	$X < 10,00$	2	1	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Gambar 3. Pie Chart Indikator Warna

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator warna pada kategori tinggi sebanyak 54% atau 108 orang, frekuensi indikator warna yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 45% atau 90 orang, sedangkan untuk frekuensi indikator warna yang termasuk pada kategori rendah sebanyak 1% atau 2 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator warna berada pada kategori tinggi yaitu 54% atau 108 orang.

2) Aroma

Data indikator aroma diperoleh melalui angket yang terdiri dari 5 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator aroma, diperoleh skor tertinggi sebesar 20 dan skor terendah sebesar 9. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 15,2900, *Median* Me sebesar 15,0000, *Modus* Mo sebesar 15,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 2,95798.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $20,00 - 6,00 = 14$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 14/8 = 1,75$ dibulatkan menjadi 1,8.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Indikator Aroma

No.	Interval	F	%
1	19,5-20,9	16	8
2	18-19,4	24	12
3	16,5-17,9	14	7
4	15-16,4	54	27
5	13,5-14,9	28	14
6	12-13,4	38	19
7	10,5-11,9	14	7
8	9-10,4	12	6
Jumlah		200	100,00%

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator aroma terletak pada interval 15-16,4 sebanyak 27% atau 54 orang.

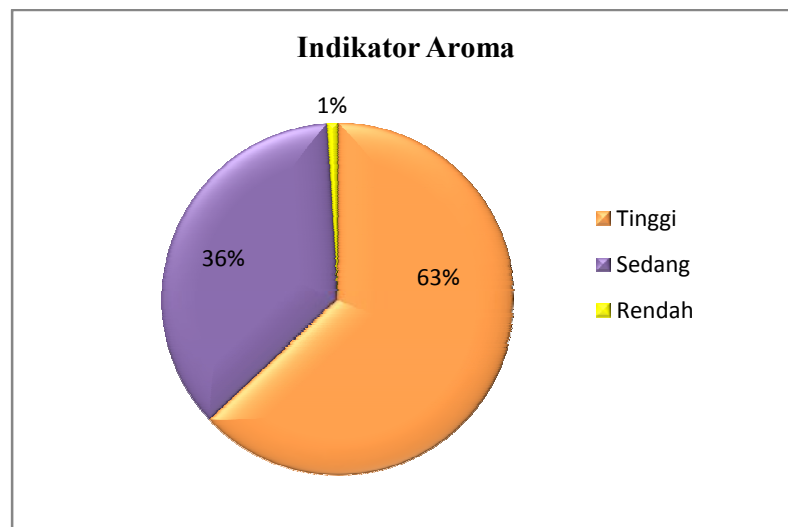
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 12. Distribusi Kategorisasi Indikator Variabel Aroma

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 15,00$	126	63	Tinggi
2.	$10,00 \leq X < 15,00$	72	36	Sedang
3.	$X < 10,00$	2	1	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 4. Pie Chart Indikator Aroma

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator aroma pada kategori tinggi sebanyak 63% atau 126 orang, frekuensi indikator aroma yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 36% atau 72 orang, dan frekuensi indikator aroma yang

termasuk pada kategori Rendah sebanyak 1% atau 2 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator aroma berada pada kategori tinggi yaitu 63% atau 126 orang.

3) Rasa

Data indikator rasa diperoleh melalui angket yang terdiri dari 4 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator rasa, diperoleh skor tertinggi sebesar 16,00 dan skor terendah sebesar 4,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 12,1500, *Median* Me sebesar 12,0000, *Modus* Mo sebesar 15,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 2,78681.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $16,00 - 4,00 = 12$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 12/8 = 1,5$.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Indikator Rasa

No.	Interval	F	%
1	15,2-16,7	24	12
2	13,6-15,1	52	26
3	12-13,5	40	20
4	10,4-11,9	28	14
5	8,8-10,3	40	20
6	7,2-8,7	8	4
7	5,6-7,1	4	2
8	4-5,5	4	2
Jumlah		200	100,00%

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator rasa terletak pada interval 13,6-15,1 sebanyak 26% atau 52 orang dan frekuensi indikator rasa paling sedikit terletak pada interval 5,6-7,1 dan 4-5,5 masing-masing sebanyak 2% atau 4 orang.

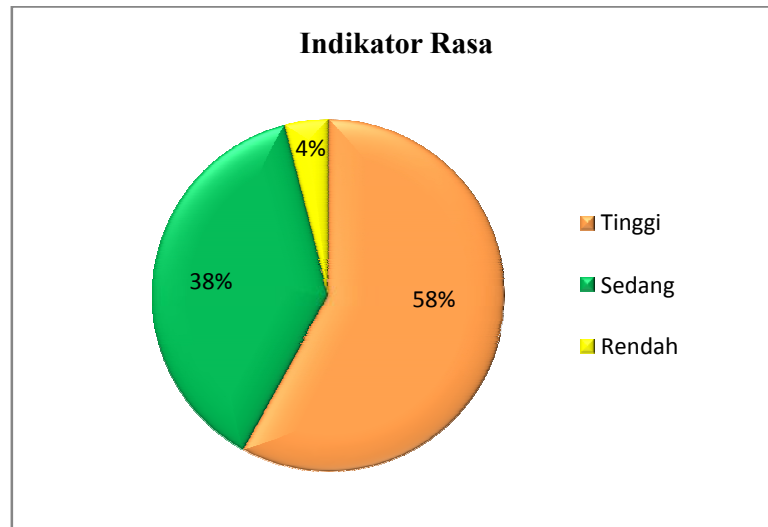
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 14. Distribusi Kategorisasi Indikator Rasa

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 12,00$	116	58	Tinggi
2.	$8,00 \leq X < 12,00$	76	38	Sedang
3.	$X < 8,00$	8	4	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 5. Pie Chart Indikator Rasa

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator rasa pada kategori tinggi sebanyak 58% atau 116 orang, frekuensi indikator rasa yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 38% atau 76 orang dan frekuensi indikator rasa yang termasuk pada kategori rendah sebanyak 4% atau 8 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator rasa berada pada kategori tinggi yaitu 116 orang 58%.

4) Tekstur

Data indikator tekstur diperoleh melalui angket yang terdiri dari 5 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator tekstur, diperoleh skor tertinggi sebesar 20,00 dan skor terendah sebesar 9,00. Hasil analisis harga *Mean M* sebesar

15,4400, *Median* Me sebesar 16,0000, *Modus* Mo sebesar 16,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 2,86837.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $20,00 - 9,00 = 11$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 11/8 = 1,38$ dibulatkan menjadi 1,4.

Tabel 15. Distribusi Frekuensi Indikator Tekstur

No.	Interval			F	%
1	19,5	-	20,9	18	9
2	18	-	19,4	42	21
3	16,5	-	17,9	8	4
4	15	-	16,4	64	32
5	13,5	-	14,9	14	7
6	12	-	13,4	36	18
7	10,5		11,9	10	5
8	9		10,4	8	4
Jumlah				200	100,00%

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator tekstur terletak pada interval 15-16,4 sebanyak 32% atau 64 orang dan frekuensi indikator tekstur paling sedikit terletak pada interval 16,5-17,9 dan 9-10,4 masing-masing sebanyak 4% atau 8 orang.

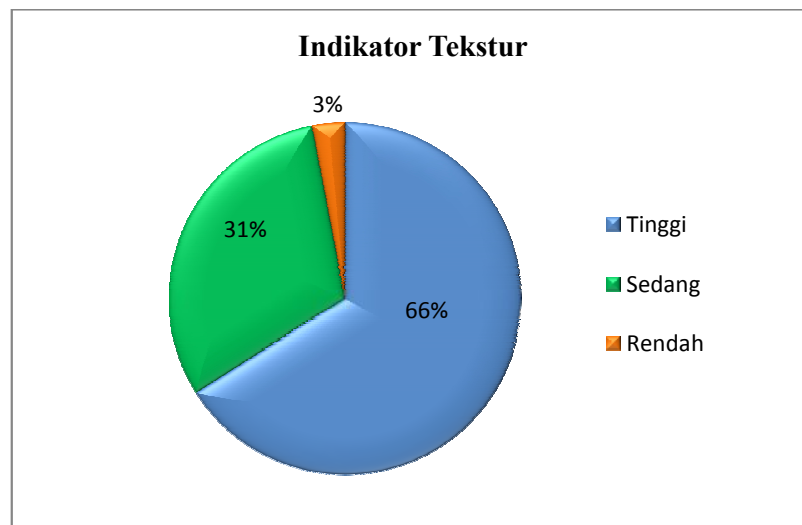
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 16. Distribusi Kategorisasi Indikator Tekstur

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 15,00$	132	66	Tinggi
2.	$10,00 \leq X < 15,00$	62	31	Sedang
3.	$X < 10,00$	6	3	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 6. Pie Chart Indikator Tekstur

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator tekstur pada kategori tinggi sebanyak 66% atau 132 orang, frekuensi indikator tekstur yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 31% atau 62 orang dan frekuensi indikator tekstur yang termasuk pada kategori rendah sebanyak 3% atau 6 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator tekstur berada pada kategori tinggi yaitu 66% atau 132 orang.

b. Faktor Internal

Data faktor internal diperoleh melalui angket yang terdiri dari 6 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dengan ketentuan untuk jawaban Sangat Setuju diberi skor 4, Setuju diberi skor 3, Tidak setuju diberi skor 2, Sangat tidak setuju diberi skor 1 Sugiyono, 2007:86-87. Berdasarkan data variabel faktor internal, diperoleh skor tertinggi sebesar 24,00 dan skor terendah sebesar 9,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 16,9600, *Median* Me sebesar 17,0000, *Modus* Mo sebesar 15,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 3,06027

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $24,00 - 9,00 = 15$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 15/8 = 1,88$ dibulatkan menjadi 2.

Tabel 17. Distribusi Frekuensi Faktor Internal

No.	Interval	F	%
1	23,7-25,7	2	1
2	21,6-23,6	14	7
3	19,5-21,5	28	14
4	17,4-19,4	40	20
5	15,3-17,3	46	23
6	13,2-15,2	44	22
7	11,1-13,1	22	11
8	9-11	4	2
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi faktor internal terletak pada interval 15.3-17.3 sebanyak 23% atau 46 orang dan paling sedikit terletak pada interval 23.7-25.7 masing-masing sebanyak 1% atau 2 orang.

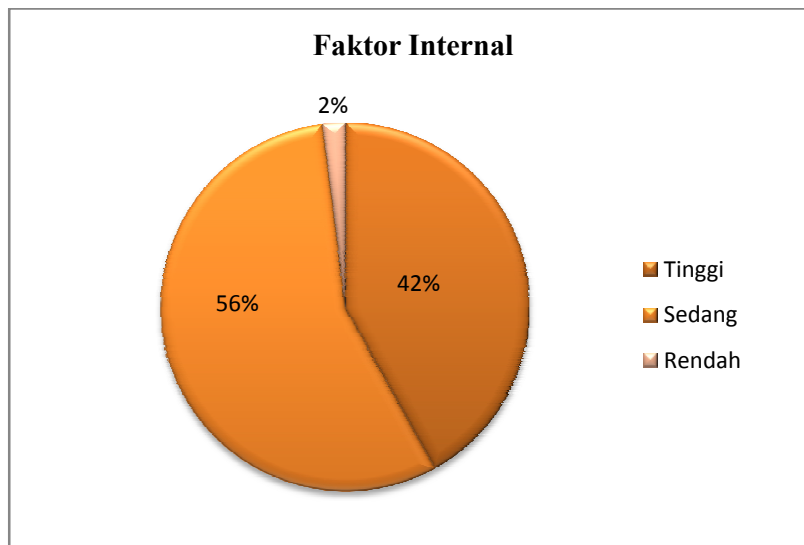
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 18. Distribusi Kategorisasi Faktor Internal

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 18,00$	84	42	Tinggi
2.	$12,00 \leq X < 18,00$	112	56	Sedang
3.	$X < 12,00$	4	2	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 7. Pie Chart Faktor Internal

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi faktor internal pada kategori tinggi sebanyak 42% atau 84 orang, frekuensi faktor internal pada kategori sedang sebanyak 56% atau 112 orang, dan frekuensi faktor internal pada kategori rendah sebanyak 2% atau 4 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan faktor internal berada pada kategori sedang yaitu 56% atau 112 orang.

Faktor dominan pembentuk variabel faktor internal yang terdiri dari indikator fisiologis dan psikologis akan disajikan sebagai berikut:

1) Fisiologis

Data indikator fisiologis diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator fisiologis, diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 3,00. Hasil analisis harga

Mean M sebesar 8,8800 *Median* Me sebesar 9,0000, *Modus* Mo sebesar 9,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,89832.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 3,00 = 9$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 9/8 = 1,13$ dibulatkan menjadi 0.9.

Tabel 19. Distribusi Frekuensi Indikator Fisiologis

No.	Interval	F	%
1	10-10,9	78	39
2	9-9,9	44	22
3	8-8,9	36	18
4	7-7,9	16	8
5	6-6,9	18	9
6	5-5,9	6	3
7	4-4,9	0	0
8	3-3,9	2	1
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator fisiologis terletak pada interval 10-10.9 sebanyak 39% atau 78 orang, dan frekuensi indikator fisiologis paling sedikit terletak pada interval 4-4.9 sebanyak 0% atau 0 orang.

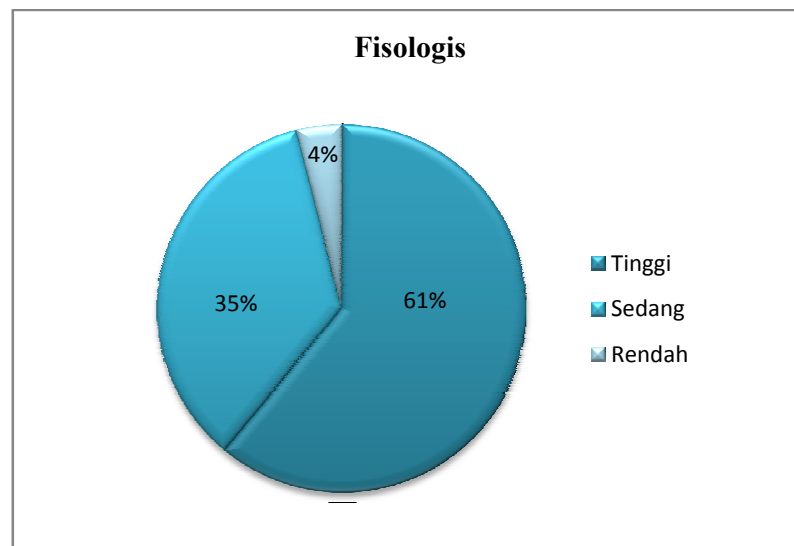
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 20. Distribusi Kategorisasi Indikator Fisiologis

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	122	61	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	70	35	Sedang
3.	$X < 6,00$	8	4	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 8. Pie Chart Indikator Fisiologis

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator fisiologis pada kategori tinggi sebanyak 61% atau 122 orang, frekuensi indikator fisiologis yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 35% atau 70 orang, dan frekuensi indikator fisiologis yang termasuk kategori rendah sebanyak 4% atau 8 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator fisiologis berada pada kategori tinggi yaitu 61% atau 122 orang.

2) Psikologis

Data indikator psikologis diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator pada psikologis, diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 5,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 8,0800 *Median* Me sebesar 8,0000, *Modus* Mo sebesar 9,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,63308.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 5,00 = 7$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 7/8 = 0,88$ dibulatkan menjadi 0,9.

Tabel 21. Distribusi Frekuensi Indikator Psikologis

No.	Interval	F	%
1	12-12,9	6	3
2	11-11,9	10	5
3	10-10,9	22	11
4	9-9,9	42	21
5	8-8,9	40	20
6	7-7,9	38	19
7	6-6,9	40	20
8	5-5,9	2	1
Jumlah		200	100

3) Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator psikologis terletak pada interval 9-9.9 sebanyak 21% atau 42 orang, dan frekuensi indikator psikologis paling sedikit terletak pada interval 5-5,9 sebanyak 1% atau 2 orang.

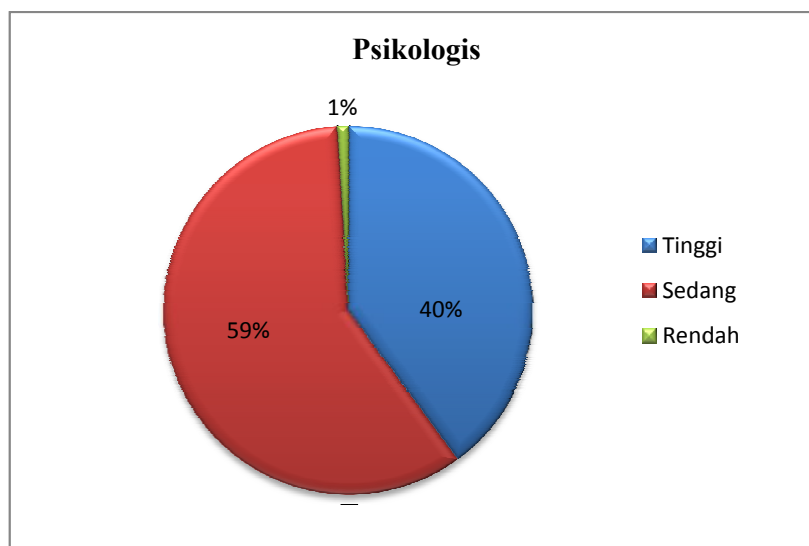
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 22. Distribusi Kategorisasi Indikator Psikologis

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	80	40	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	118	59	Sedang
3.	$X < 6,00$	2	1	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 9. Pie Chart Indikator Psikologis

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator psikologis pada kategori tinggi sebanyak 40% atau 80 orang,

frekuensi indikator psikologis yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 59% atau 118 orang, dan frekuensi indikator psikologis yang termasuk kategori rendah sebanyak 1% atau 2 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator psikologis berada pada kategori sedang yaitu 59% atau 118 orang.

c. Faktor Eksternal

Data faktor eksternal diperoleh melalui angket yang terdiri dari 20 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dengan ketentuan untuk jawaban Sangat Setuju diberi skor 4, Setuju diberi skor 3, Tidak setuju diberi skor 2, Sangat tidak setuju diberi skor 1 Sugiyono, 2007:86-87. Berdasarkan data variabel faktor eksternal, diperoleh skor tertinggi sebesar 74,00 dan skor terendah sebesar 27,00. Hasil analisis harga *Mean M* sebesar 56,6900, *Median Me* sebesar 57,0000, *Modus Mo* sebesar 57,00 dan *Standar Deviasi SD* sebesar 7,41274.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $74,00 - 27,00 = 47$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 47/8 = 5,88$ dibulatkan menjadi 6.

Tabel 23. Distribusi Frekuensi Faktor Eksternal

No.	Interval	F	%
1	69,7-75,7	4	2
2	63,6-69,6	28	14
3	57,5-63,5	66	33
4	51,4-57,4	60	30
5	45,3-51,3	30	15
6	39,2-45,2	10	5
7	33,1-39,1	0	0
8	27-33	2	1
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi faktor eksternal terletak pada interval 57.5-63.5 sebanyak 33% atau 66 orang dan paling sedikit terletak pada interval 33.1-39.1 sebanyak 0 % atau 0 orang.

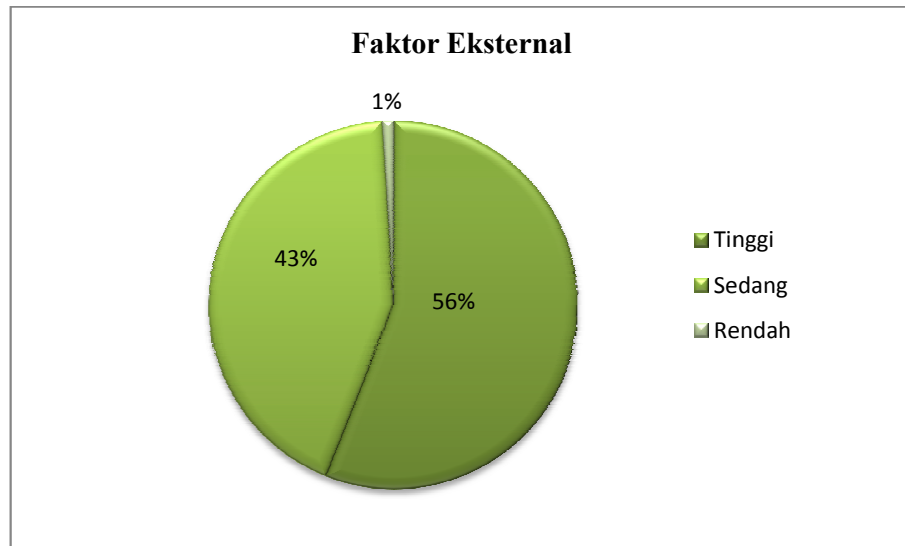
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Faktor Eksternal

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 57,00$	112	56	Tinggi
2.	$38,00 \leq X < 57,00$	86	43	Sedang
3.	$X < 38,00$	2	1	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 10. Pie Chart Faktor eksternal

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi faktor eksternal pada kategori tinggi sebanyak 56% atau 112 orang , frekuensi faktor eksternal pada kategori sedang sebanyak 43% atau 86 orang, dan frekuensi faktor eksternal pada kategori rendah sebanyak 1% atau 2 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan faktor eksternal berada pada kategori tinggi yaitu 56% atau 112 orang.

Faktor dominan pembentuk variabel faktor eksternal yang terdiri dari indikator budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma sosial, pendidikan, media dan periklanan akan disajikan sebagai berikut:

1) Budaya

Data indikator budaya diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan

data indikator budaya, diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 3,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 9,2800, *Median* Me sebesar 9,0000, *Modus* Mo sebesar 8,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 2,01542.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3,3 \log 200 = 8,59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 3,00 = 9$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 9/8 = 1,13$ dibulatkan menjadi 1,1.

Tabel 25. Distribusi Frekuensi Indikator Budaya

No.	Interval	F	%
1	11,4-12,5	38	19
2	10,2-11,3	22	11
3	9-10,1	68	34
4	7,8-8,9	40	20
5	6,6-7,7	10	5
6	5,4-6,5	16	8
7	4,2-5,3	4	2
8	3-4,1	2	1
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator budaya terletak pada interval 9-10,1 sebanyak 34% atau 68 siswa, dan frekuensi indikator budaya paling sedikit terletak pada interval 3-4,1 sebanyak 1% atau 2 orang.

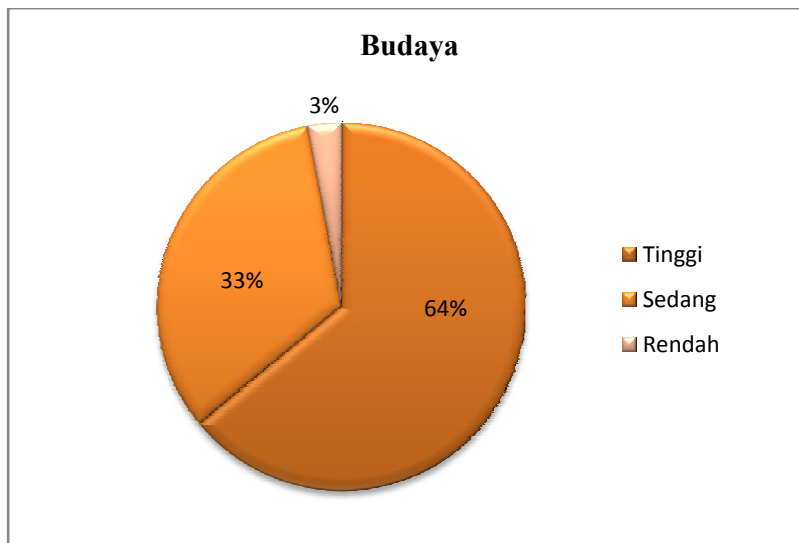
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Indikator Budaya

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	128	64	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	66	33	Sedang
3.	$X < 6,00$	6	3	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 11. Pie Chart Indikator Budaya

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator budaya pada kategori tinggi sebanyak 64% atau 128 orang, frekuensi indikator budaya yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 33% atau 66 orang, dan frekuensi indikator budaya yang termasuk kategori rendah sebanyak 3% atau 6 orang. Jadi dapat

disimpulkan bahwa kecenderungan indikator budaya berada pada kategori tinggi yaitu 64% atau 128 orang.

2) Agama

Data indikator agama diperoleh melalui angket yang terdiri dari 2 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator agama, diperoleh skor tertinggi sebesar 8,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 5,6100, *Median* Me sebesar 6,0000, *Modus* Mo sebesar 7,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,77586.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $8,00 - 2,00 = 6$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 6/8 = 0,75$ dibulatkan menjadi 0,8.

Tabel 27. Distribusi Frekuensi Indikator Agama

No.	Interval	F	%
1	8,3-9,1	0	0
2	7,4-8,2	34	17
3	6,5-7,3	44	22
4	5,6-6,4	36	18
5	4,7-5,5	18	9
6	3,8-4,6	36	18
7	2,9-3,7	28	14
8	2-2,8	4	2
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator agama terletak pada interval 6.5-7.3 sebanyak 22% atau 44 orang dan frekuensi indikator agama paling sedikit terletak pada interval 8.3-9.1 sebanyak 0% atau 0 orang.

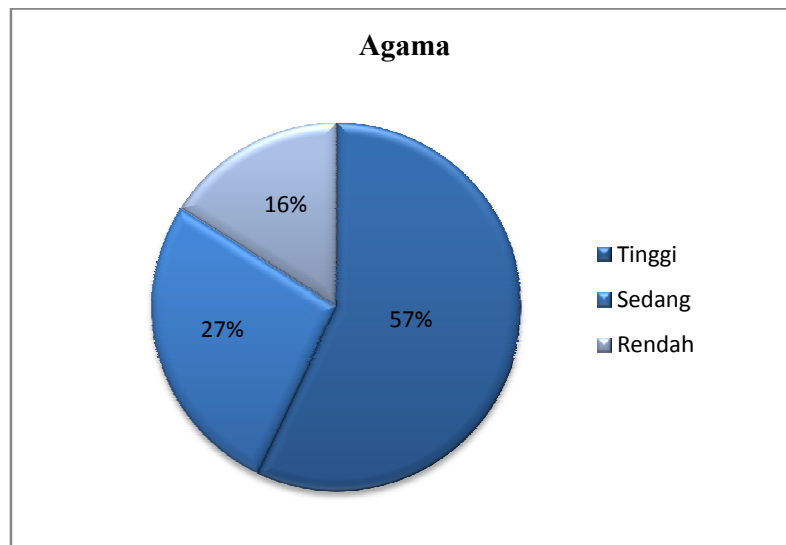
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 28. Distribusi Kategorisasi Indikator Agama

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 6,00$	114	57	Tinggi
2.	$4,00 \leq X < 6,00$	54	27	Sedang
3.	$X < 4,00$	32	16	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 12. Pie Chart Indikator Agama

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator agama pada kategori tinggi sebanyak 57% atau 114 orang, frekuensi indikator agama yang termasuk pada kategori sedang sebanyak 27% atau 54 orang, dan frekuensi indikator agama pada kategori rendah sebanyak 16% atau 32 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator agama berada pada kategori tinggi yaitu 57% atau 114 orang.

3. Keputusan Etis

Data indikator keputusan etis diperoleh melalui angket yang terdiri dari 2 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator keputusan etis diperoleh skor tertinggi sebesar 8,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga

Mean M sebesar 5,7500, *Median* Me sebesar 6,0000, *Modus* Mo sebesar 6,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,35524.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $8,00 - 2,00 = 6$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 6/8 = 0,75$ dibulatkan menjadi 0,8.

Tabel 29. Distribusi Frekuensi Indikator Keputusan Etis

No.	Interval	F	%
1	8,3-9,1	0	0
2	7,4-8,2	18	9
3	6,5-7,3	40	20
4	5,6-6,4	66	33
5	4,7-5,5	42	21
6	3,8-4,6	22	11
7	2,9-3,7	8	4
8	2-2,8	4	2
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator keputusan etis terletak pada interval 5.6-6.4 sebanyak 33% atau 66 orang dan paling sedikit terletak pada interval 8.3-9.1 sebanyak 0% atau 0 orang.

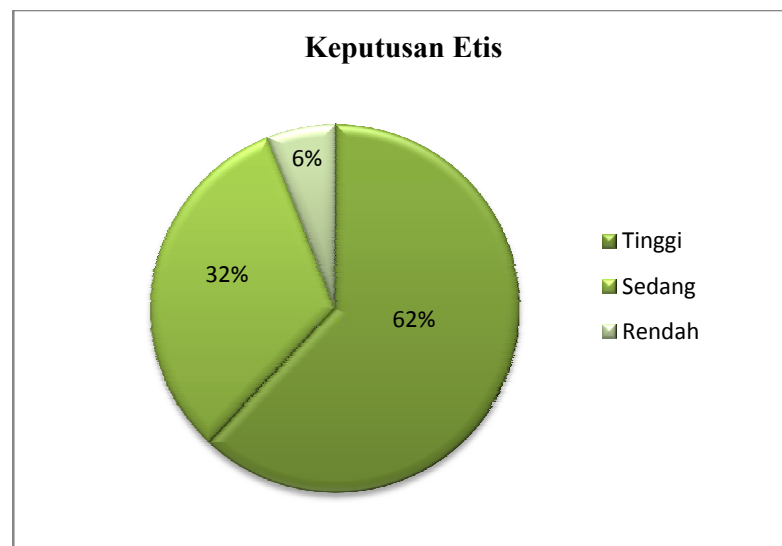
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 30. Distribusi Kategorisasi Indikator Keputusan Etis

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 6,00$	124	62	Tinggi
2.	$4,00 \leq X < 6,00$	64	32	Sedang
3	$X < 4,00$	12	6	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 13. Pie Chart Keputusan Etis

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator keputusan etis pada kategori tinggi sebanyak 62% atau 124 orang, frekuensi indikator keputusan etis pada kategori sedang sebanyak 32% atau 64 orang, dan frekuensi indikator keputusan etis pada kategori rendah sebanyak 6% atau 12 orang. Jadi dapat

disimpulkan bahwa kecenderungan indikator keputusan etis berada pada kategori tinggi yaitu 62% atau 124 orang.

4. Faktor Ekonomi

Data indikator faktor ekonomi diperoleh melalui angket yang terdiri dari 4 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator faktor ekonomi diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 3,00. Hasil analisis harga *Mean M* sebesar 9,0900, *Median Me* sebesar 9,0000, *Modus Mo* sebesar 10,00 dan *Standar Deviasi SD* sebesar 1,55370.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 3,00 = 9$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 9/8 = 1,13$ dibulatkan menjadi 1,1.

Tabel 31. Distribusi Frekuensi Indikator Faktor Ekonomi

No.	Interval	F	%
1	11,4-12,5	12	6
2	10,2-11,3	12	6
3	9-10,1	118	59
4	7,8-8,9	32	16
5	6,6-7,7	14	7
6	5,4-6,5	8	4
7	4,2-5,3	2	1
8	3-4,1	2	1
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator faktor ekonomi terletak pada interval 9-10,1 sebanyak 59% atau 118 orang dan paling sedikit terletak pada interval 4,2-5,3 dan 3-4,1 yang masing-masing sebanyak 1% atau 2 orang.

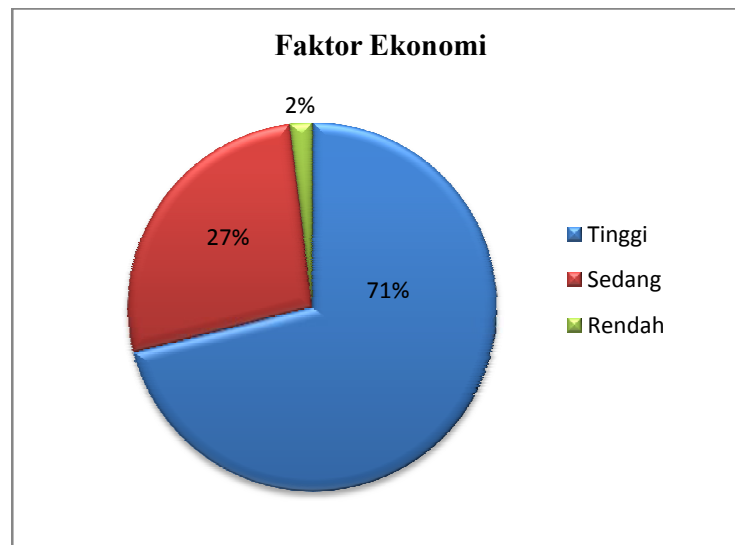
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 32. Distribusi Kategorisasi Indikator Faktor Ekonomi

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 6,00$	142	71	Tinggi
2.	$4,00 \leq X < 6,00$	54	27	Sedang
	$X < 4,00$	4	2	Rendah
Total		100	100	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 14. Pie Chart Faktor Ekonomi

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator faktor ekonomi pada kategori tinggi sebanyak 71% atau 142 orang, frekuensi indikator faktor ekonomi pada kategori sedang sebanyak 27% atau 54 orang, dan frekuensi indikator faktor ekonomi pada kategori rendah sebanyak 2% atau 4 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator faktor ekonomi berada pada kategori tinggi yaitu 71% atau 142 orang.

5. Norma Sosial

Data indikator norma sosial diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator norma sosial diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 4,00. Hasil analisis harga

Mean M sebesar 8,9400, *Median* Me sebesar 9,0000, *Modus* Mo sebesar 9,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,85299.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 4,00 = 8$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 8/8 = 1$ dibulatkan menjadi 1.

Tabel 33. Distribusi Frekuensi Indikator Norma Sosial

No.	Interval	F	%
1	11,7-12,7	18	9
2	10,6-11,6	24	12
3	9,5-10,5	38	19
4	8,4-9,4	44	22
5	7,3-8,3	34	17
6	6,2-7,2	14	12
7	5,1-6,1	24	12
8	4-5	4	2
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator norma sosial terletak pada interval 8.4-9.4 sebanyak 22% atau 44 orang dan paling sedikit terletak pada interval 4-5 sebanyak 2% atau 4 orang.

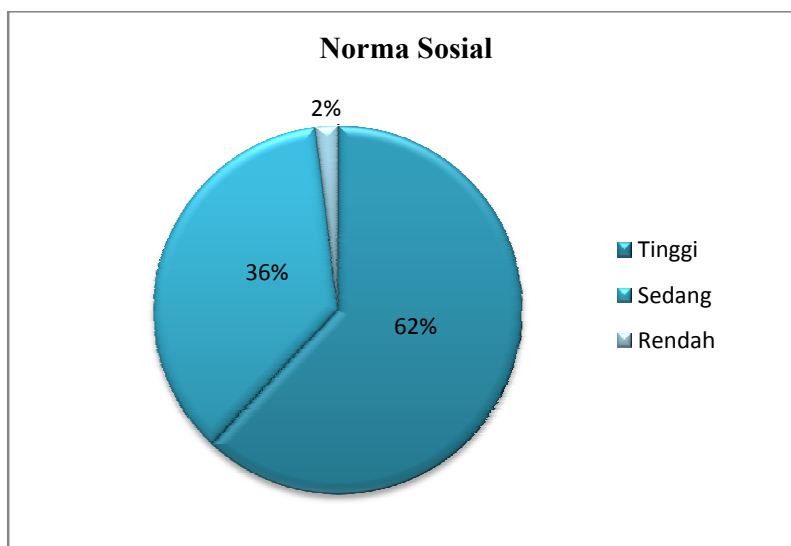
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 34. Distribusi Kategorisasi Indikator Norma sosial

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	124	62	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	72	36	Sedang
	$X < 6,00$	4	2	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 15. Pie Chart Norma Sosial

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator norma sosial pada kategori tinggi sebanyak 62% atau 124 orang, frekuensi indikator norma sosial pada kategori sedang sebanyak 36% atau 72 orang, dan frekuensi indikator norma sosial pada kategori rendah sebanyak 2% atau 4 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator norma sosial berada pada kategori tinggi yaitu 62% atau 124 orang.

6. Pendidikan

Data indikator pendidikan diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator pendidikan diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 4,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 8,5300, *Median* Me sebesar 8,0000, *Modus* Mo sebesar 8,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,84012.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 200 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar $12,00 - 4,00 = 8$. Sedangkan panjang kelas $\text{rentang}/K = 8/8 = 1$ dibulatkan menjadi 1.

Tabel 35. Distribusi Frekuensi Indikator Pendidikan

No.	Interval	F	%
1	11,7-12,7	12	6
2	10,6-11,6	18	9
3	9,5-10,5	34	17
4	8,4-9,4	34	17
5	7,3-8,3	48	24
6	6,2-7,2	18	9
7	5,1-6,1	30	15
8	4-5	6	3
Jumlah		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator pendidikan terletak pada interval 7,3-8,3 sebanyak 24% atau 48 orang dan paling sedikit terletak pada interval 4-5 sebanyak 3% atau 6 orang.

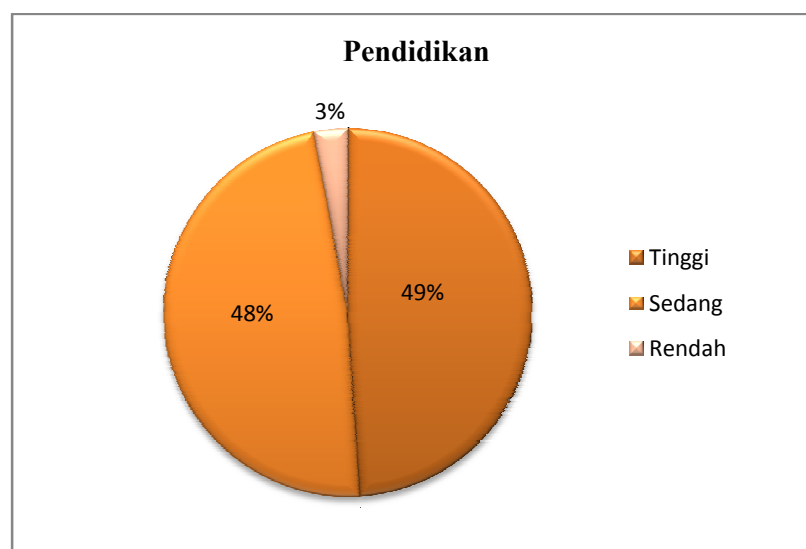
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 36. Distribusi Kategorisasi Indikator Pendidikan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	98	49	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	96	48	Sedang
	$X < 6,00$	6	3	Rendah
Total		200	100,0	

umber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 16. Pie Chart Pendidikan

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator pendidikan pada kategori tinggi sebanyak 49% atau 98 orang, frekuensi indikator pendidikan pada kategori sedang sebanyak 48% atau 96 orang, dan frekuensi indikator pendidikan pada kategori rendah sebanyak 3% atau 6 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator pendidikan berada pada kategori tinggi yaitu 49% atau 98 orang.

7. Media dan Periklanan

Data indikator media dan periklanan diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 200 orang. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Berdasarkan data indikator media dan periklanan diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 5,00. Hasil analisis harga *Mean* M sebesar 9,4900, *Median* Me sebesar 9,0000, *Modus* Mo sebesar 9,00 dan *Standar Deviasi* SD sebesar 1,76222.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa $n = 200$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3.3 \log 100 = 8.59$ dibulatkan menjadi 8 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal – nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar

$12,00 - 5,00 = 7$. Sedangkan panjang kelas rentang/ $K = 7/8 = 0,88$ dibulatkan menjadi 0,9.

Tabel 37. Distribusi Frekuensi Indikator Media dan Periklanan

No.	Interval	F	%
1	12-12,9	36	18
2	11-11,9	22	11
3	10-10,9	40	20
4	9-9,9	50	25
5	8-8,9	24	12
6	7-7,9	18	9
7	6-6,9	6	3
8	5-5,9	4	2
		200	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas frekuensi indikator media dan periklanan terletak pada interval 9-9.9 sebanyak 25% atau 50 orang dan paling sedikit terletak pada interval 5-5.9 sebanyak 2% atau 4 orang.

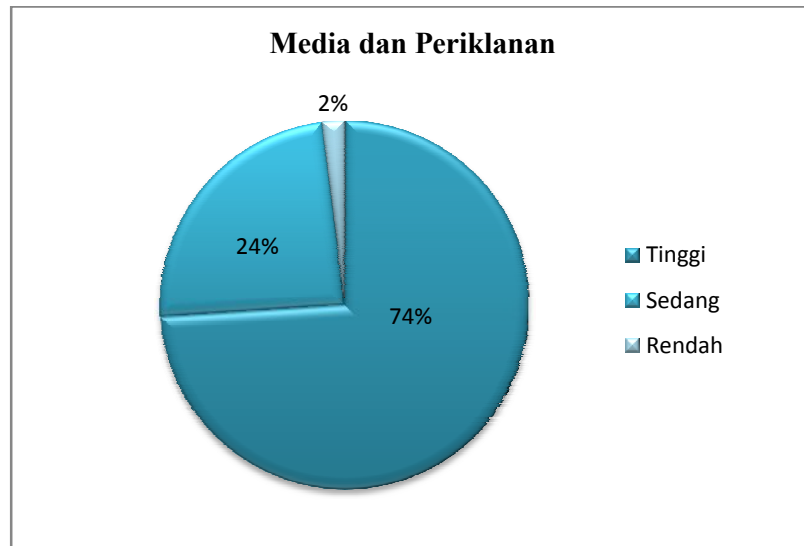
Adapun hasil kategorisasi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 38. Distribusi Kategorisasi Indikator Media dan Periklanan

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 9,00$	148	74	Tinggi
2.	$6,00 \leq X < 9,00$	48	24	Sedang
	$X < 6,00$	4	2	Rendah
Total		200	100,0	

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 17. Pie Chart Media Periklanan

Berdasarkan tabel dan pie chart di atas frekuensi indikator media periklanan pada kategori tinggi sebanyak 74% atau 148 orang, frekuensi indikator media periklanan pada kategori sedang sebanyak 24% atau 48 orang, dan frekuensi indikator media periklanan pada kategori rendah sebanyak 2% atau 4 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kecenderungan indikator media periklanan berada pada kategori tinggi yaitu 49% atau 148 orang.

6. Hasil Penelitian pada Warung Makan

Hasil penelitian terhadap beberapa makanan yang dijual di warung makan disajikan sebagai berikut:

Tabel 39. Menu Favorit Pilihan Mahasiswa Kost

Warung Makan/ Jenis Makanan	Makanan Pokok	Lauk	Sayuran	Minuman
Rumah Makan Padang	Nasi Putih	Ayam Goreng, Rendang Daging, Gembung Bakar, Tongkol Asam Pedas	Daun Singkong Rebus, Gulai Nangka	Es Teh, Es Jeruk
Rumah Makan Penyetan	Nasi Putih	Ayam Bakar, Bawal Bakar, Gembung Bakar	Ca Kangkung	Es Teh, Es Jeruk
Rumah Makan Ramesan	Nasi Putih	Ayam Goreng Kremes, Lele goreng kremes	Ca Kangkung, Ca Tahu	Es Teh, Es Jeruk

Sumber : Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pada Rumah Makan Padang menu favorit yang diminati para mahasiswa kost untuk makanan pokok adalah nasi putih, untuk lauk sebagai makanan favorit adalah Ayam Goreng, Rendang Daging, Kembang Bakar, dan Tongkol Asam Pedas. Sayuran favorit yang paling diminati para mahasiswa kost adalah Daun Singkong Rebus, Gulai Nangka, dan minuman favorit adalah Es Teh, Es Jeruk.

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pada Rumah Makan Penyetan menu favorit yang diminati para mahasiswa kost untuk makanan pokok adalah nasi putih, untuk lauk sebagai makanan favorit adalah Ayam Bakar, Bawal Bakar, dan Kembang Bakar. Sayuran favorit yang paling diminati para mahasiswa kost adalah Ca Kangkung dan minuman favorit adalah Es Teh, Es Jeruk.

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pada Rumah Makan Ramesan menu favorit yang diminati para mahasiswa kost untuk makanan pokok adalah nasi putih, untuk lauk sebagai makanan favorit adalah Ayam Goreng Kremes, Lele goreng kremes. Sayuran favorit yang paling diminati para mahasiswa kost adalah Ca Kangkung dan Ca Tahu dan minuman favorit adalah Es Teh, Es Jeruk.

B. Pembahasan

Hasil perhitungan dengan bantuan SPSS Versi 13.0 diperoleh data preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di dusun nologaten, caturtunggal depok sleman, dengan jumlah responden 200 mahasiswa, yang masuk dalam variabel karakteristik sensorik dalam kategori tinggi sebanyak 124 mahasiswa 62% dan frekuensi variabel karakteristik sensorik dalam kategori sedang sebanyak 76 mahasiswa 38%. Data tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan data berpusat pada kategori tinggi. Dalam variabel faktor internal pada kategori tinggi sebanyak 84 mahasiswa 42%, pada kategori sedang sebanyak 112 mahasiswa 56%, dan pada kategori rendah sebanyak 4 mahasiswa 2%. Dalam variabel faktor eksternal pada kategori tinggi sebanyak 112 mahasiswa 56%, pada kategori sedang sebanyak 86 mahasiswa 43%, dan pada kategori rendah sebanyak 2 mahasiswa 1%.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa preferensi mahasiswa kos terhadap karakteristik makanan yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman

Yogyakarta termasuk dalam kategori tinggi. Untuk preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari faktor internal yang meliputi umur, jenis kelamin, asal daerah dan besarnya uang saku termasuk dalam kategori sedang. Sedangkan pada preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari faktor eksternal yang meliputi lingkungan keluarga, lingkungan masyarakat dan harga termasuk dalam kategori tinggi.

Preferensi terhadap makanan adalah selera makan yang terdiri dari sekumpulan cita rasa, biasanya menyenangkan di mana tubuh sadar akan keinginan untuk mengonsumsi sesuatu makanan (Suhardjo, 1989). Preferensi atau kesukaan terhadap makanan adalah tindakan atau ukuran suka atau tidak suka terhadap makanan (Sjahmien Moehji, 1992). Dari definisi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa preferensi terhadap makanan adalah kesukaan terhadap suatu makanan yang didasari oleh keinginan dan kesadaran tubuh. Pertimbangan dalam pemilihan jenis pangan biasanya lebih sering terjadi bila dalam keadaan tersedianya bahan pangan yang cukup atau berlebih. Berbagai faktor dapat mempengaruhi pertimbangan seseorang terhadap makanan yang ia pilih dan ia sukai.

Pemilihan jenis makanan sering kali dipengaruhi oleh latar belakang hidup seseorang. Hal ini mengakibatkan perilaku seseorang dalam memilih makanan menjadi subyektif. Secara garis besar perilaku manusia dibedakan menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal (Soekidjo

Notoatmojo, 2003 : 120). Faktor internal yaitu dorongan yang berasal dari dalam diri dan merupakan karakteristik orang yang bersangkutan, yang bersifat bawaan, misalnya tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, umur, dan sebagainya (Soekidjo Notoatmojo, 2003 : 120). Meskipun dipengaruhi oleh lingkungan keluarga dan masyarakat, namun individu sering kali juga dipengaruhi dorongan dari dalam dirinya untuk menentukan jenis makanan apa yang akan dikonsumsi. Hal ini terkait dengan perasaan suka atau tidak suka sehingga menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanan. Faktor eksternal yaitu faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang dalam memilih makanan yang berasal dari lingkungan, baik lingkungan keluarga dan masyarakat, dan hal ini sifatnya sangat kompleks meliputi faktor sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil analisis yang dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Jenis makanan yang dijual pada Rumah Makan Padang (27,7%) menu favorit adalah nasi putih, Ayam Goreng, Rendang Daging, Gembung Bakar, Tongkol Asam Pedas, Daun Singkong Rebus, Gulai Nangka, Es Teh dan Es Jeruk. Rumah Makan Penyetan (33,6%) menu favorit adalah nasi putih, Ayam Bakar, Bawal Bakar, Kembang Bakar, Ca Kangkung, Es Teh dan Es Jeruk. Rumah Makan Ramesan (38,7%) menu favorit adalah nasi putih, Ayam Goreng Kremes, Lele goreng kremes, Ca Kangkung, Ca Tahu, Es Teh dan Es Jeruk.
2. Preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari karakteristik sensorik (kategori tinggi yaitu 62%) meliputi warna termasuk dalam kategori tinggi (54%), aroma termasuk dalam kategori tinggi (63%), rasa termasuk dalam kategori tinggi (58%), dan tekstur termasuk dalam kategori tinggi (66%). Hal ini berarti bahwa makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten memiliki warna yang sangat menarik, memiliki aroma yang menggugah selera, makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang enak, dan makanan yang dijual memiliki tekstur yang lembut.

3. Preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari faktor internal (kategori sedang 56%) yang meliputi indikator fisiologis termasuk dalam kategori tinggi (61%) dan psikologis termasuk dalam kategori sedang (59%). Hal ini berarti bahwa referensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten dipengaruhi oleh faktor internal yang bersumber dari: fisiologis dan psikologis responden.
4. Preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta ditinjau dari faktor eksternal (kategori tinggi (56%) yang meliputi budaya termasuk dalam kategori tinggi (64%), agama termasuk dalam kategori tinggi (57%), keputusan etis termasuk dalam kategori tinggi (62%), faktor ekonomi termasuk dalam kategori tinggi (71%), norma sosial termasuk dalam kategori tinggi (62%), pendidikan termasuk dalam kategori tinggi (49%), media dan periklanan termasuk dalam kategori tinggi (74%). Hal ini berarti bahwa Preferensi mahasiswa kos terhadap makanan yang dijual pada warung makan di Nologaten dipengaruhi oleh faktor eksternal yang bersumber dari: budaya, agama, keputusan etis, faktor ekonomi, norma sosial, pendidikan, media dan periklanan.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan, kesimpulan, di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa preferensi mahasiswa kos dalam memilih makanan yang dijual di warung banyak dipengaruhi oleh faktor keluarga, oleh karena itu, para mahasiswa disarankan untuk lebih mengenal berbagai jenis makanan yang ada di dusun Nologaten, sehingga para mahasiswa dapat memperoleh gambaran berbagai jenis makanan yang disukai di sekitar Nologaten.

2. Bagi Pemilik Warung Makan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa terdapat beberapa mahasiswa yang menilai rasa dan aroma makanan dalam kategori rendah, oleh karena itu, pemilik warung makan disarankan untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijual dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur, sehingga mahasiswa dapat memperoleh makanan yang bergizi.

3. Bagi Pembeli Lainnya

Bagi pembeli lainnya disarankan untuk membeli makanan yang berkualitas dan mengandung zat-zat gizi yang diperlukan tubuh, sehingga asupan gizi dapat tercukupi dari makanan yang dikonsumsi. Selain itu, para pembeli disarankan untuk tidak membeli makanan dengan harga murah atau mahal, akan tetapi didasarkan pada kandungan gizi makanan tersebut.

4. Bagi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)

Bagi pihak BPOM di wilayah setempat disarankan untuk melakukan kunjungan ke warung makan untuk menguji kualitas makanan

yang dijual di warung makan, sehingga makanan yang dijual dapat dipastikan makanan yang halal, bergizi, *hygienis*, dan layak dikonsumsi oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Barasi. (2007). *At A Glance Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Erlangga.
- Danang Sunyoto. (2007). *Analisis Regresi dan Korelasi Bivariat Ringkasan dan Kasus*. Yogyakarta: Amara Books.
- Harini. (2005). Pola Makan Mahasiswa Kos di Dusun Nologaten Kelurahan Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *Skripsi*. Yogyakarta: FT UNY
- Ibnu Hadjar. (1996). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Kwantitatif dalam Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Kontemporer. 1990. *Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Halaman 47*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Made Astawan, ita Wahyuni. 1988. *Gizi dan Kesehatan Manula (Manusia Lanjut Usia)*. Jakarta : Mediyatama Sarana Perkasa.
- Mardalis. 2003. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Marsetyo dan G.Kartasapoetra. 1995. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja)*. Jakarta : Rineka Cipta
- Marsetyo. (1991). *Ilmu Gizi*. Jakarta : Rineka Cipta
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa
- Saifuddin Azwar. (2009). *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. *Pengelolaan Sumber-Sumber Keluarga*. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Sugiyono. (2006). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik Edisi Revisi IV*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2008). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

- Suhardjo. (1996). *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Jakarta : Bui Aksara
- Suharsimi Arikunto. (1996). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sutrisno Hadi. (1997). *Statistik 1*. Yogyakarta: Andi Offset.
- _____. (2000). *Statistik 2*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

LAMPIRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. Q5C 00592

Nomor : 949/UN34.15/PL/2013

25 Maret 2013

Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey
Lamp. :

Yth. Pimpinan /Direktur /Kepala /Ketua *) :
DESA CATUR TUNGGAL DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA
Nologaten, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Observasi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survey dengan fokus permasalahan **"PREFERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN, CATURTUNGGAL DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
	Aprista Anawati	09511244011	Pend. Teknik Boga - S1

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805 199303 2 001

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,

Wakil Dekan I,



Dr. Sunaryo Soenarto

NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan

09511244011 No. 739

*) Coret yang tidak perlu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psu. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail : ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

29 Mei 2013

Nomor : 1751/UN34.15/PL/2013
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Sleman
5. Kepala / Direktur/ Pimpinan : Perkumpulan Warung Makan " NORTEGA "

Dalam rangka pelaksanaan Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"PREVERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN, CATURTUNGGAL DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
	Aprista Anawati	09511244011	Pend. Teknik Boga - S1	PERKUMPULAN WARUNG MAKAN " NORTEGA "

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805 199303 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 29 Mei 2013 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dekan,
Wakil Dekan I,

Dr. Sunaryo Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan

09511244011 No. 1267



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/4616/V/5/2013

Membaca Surat : DEKAN FAK TEKNIK UNY

Tanggal : 29 Mei 2013

Nomor : 1761/un34.15/pl/2013

Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : APRISTA ANAWATI NIP/NIM : 09511244011
Alamat : KARANGMALANG YOGYAKARTA
Judul : PREVERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN CATURTUNGGAL DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA
Lokasi : kab sleman Kota/Kab. SLEMAN
Waktu : 29 Mei 2013 s/d 29 Agustus 2013

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprov.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

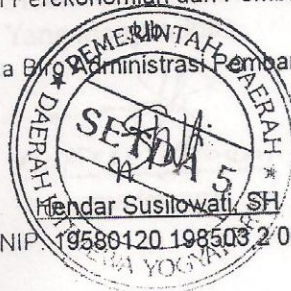
Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 29 Mei 2013

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perekonomian dan Pembangunan

Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Bupati Sleman c/q BAPPEDA
3. Ka Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga DIY
4. Dekan Fakultas Teknik UNY
5. Yang bersangkutan

SURAT LILY

Nomor : 130 / Survei / 150 / 2013

TENTANG
PENELITIAN

LAHAR BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

A. FORMULIR ISIAN PERMOHONAN IJIN STUDI PENDAHULUAN / PRA SURVEY / PRA PENELITIAN *)

B. SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENYERAHKAN HASIL PENELITIAN / SURVEY / PKL *)

*) Lingkari yang dipilih

Nomor : 1360

Kami, yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : Appista Anawati
2. No. Mahasiswa/NIP/NIM : 09511244011
3. Tingkat (D1/D2/D3/D4/S1/S2/S3) : S1
4. Universitas/Akademi : Universitas Heger Yogyakarta
5. Dosen Pembimbing : Rizqie Auliana, M. Kes
6. Alamat Rumah Peneliti : Nologaten Rt. 07 / Rw. 02
CT Depok Sleman Yogyakarta
7. Nomor Telepon/HP : 085743500080
8. Lokasi Penelitian/Survey : 1. Ujung Maken (Perkumpulan -
2. Ujung Maken "Nortega"
9. Judul Penelitian : Preferensi Mahasiswa Kos Terhadap Makanan Yang
Dijual Pada Ujung Maken Di Dusun Nologaten,
Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta

Berdasarkan pilihan saya pada formulir isian diatas (poin B), saya bersedia untuk menyerahkan hasil Penelitian / Survey / PKL berupa 1 (satu) CD format PDF selambatnya 1 (satu) bulan setelah selesai Penelitian / Survey / PKL dilaksanakan.

Sleman, 30 Mei 2013

Yang menyatakan



[Signature]
Appista Anawati
(nama terang)



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Jalan Parasamya Nomor 1 Beran, Tridadi, Sleman, Yogyakarta 55511
Telepon (0274) 868800, Faksimilie (0274) 868800
Website: slemankab.go.id, E-mail : bappeda@slemankab.go.id

SURAT IZIN

Nomor : 070 / Bappeda / 1960 / 2013

**TENTANG
PENELITIAN**

KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Dasar : Keputusan Bupati Sleman Nomor : 55/Kep.KDH/A/2003 tentang Izin Kuli'ah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan, dan Penelitian.
Menunjuk : Surat dari Sekretariat Daerah Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/4616/V/5/2013 Tanggal : 29 Mei 2013
Hal : Izin Penelitian

MENGIZINKAN :

Kepada :
Nama : APRISTA ANAWATI
No.Mhs/NIM/NIP/NIK : 095112244011
Program/Tingkat : S1
Instansi/Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat instansi/Perguruan Tinggi : Kampus Karangmalang Yogyakarta
Alamat Rumah : Nologaten RT 07/RW 02 CT Depok Sleman
No. Telp / HP : 085743500080
Untuk : Mengadakan Penelitian / Pra Survey / Uji Validitas / PKL dengan judul
**PREVERENSI MAHASISWA KOS TERHADAP MAKANAN YANG DIJUAL
PADA WARUNG MAKAN DI DUSUN NOLOGATEN CATURTUNGGAL
DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA**
Lokasi : Kabupaten Sleman
Waktu : Selama 3 bulan mulai tanggal: 29 Mei 2013 s/d 29 Agustus 2013

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Wajib melapor diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.
2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.
3. Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.
4. Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah.
5. Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.

Demikian ijin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di Sleman

Pada Tanggal : 30 Mei 2013

a.n. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah

Tembusan :

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Kab. Sleman
3. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Sleman
4. Kabid. Sosial Budaya Bappeda Kab. Sleman
5. Camat Depok
6. Pengelola Warung Makan Perkumpulan Nortega
7. Dekan Fak. Teknik-UNY
8. Yang Bersangkutan

Sekretaris

u.b.

Kepala Bidang Pengendalian dan Evaluasi

Dra. SUCI IRIANI SINURAYA, M.Si, M.M
Pembina, IV/a
NIP 19630112 198903 2 003



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK – JURUSAN PTBB
Alamat: Kampus Karangmalang, Telp. 586168 psw 278



Certificate No. QSC 00592

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Nama : Appista Anawati
Nomor Mahasiswa : 09511244011
Prog. Studi/Jur/Fak. : Pendidikan Teknik Boga
Masa Bimbingan : Ke (Januari) s/d Juli
Pembimbing : Rizgie Auliana, M.Kes

Judul Skripsi/ Tugas Akhir :
Preferensi Mahasiswa Kos Terhadap Makanan Yang Dijual
Pada Warung Makan di Dusun Nologaten, Satrikunggol,
Depok, Sleman, Yogyakarta

Yogyakarta, September 2013
Pembimbing.

(Rizgie Auliana, M.Kes)
NIP. 19670805 199303 2001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK – JURUSAN PTBB
Alamat: Kampus Karangmalang, Telp. 586168 psw 278



Certificate No. QSC.00592

Hari/Tanggal	Catatan Pembimbing	Paraf
21 Januari 2013	Latar Belakang, Identifikasi Masalah,	
28 Januari 2013	Pemilihan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat	
4 Februari 2013	Kajian Pustaka & Peneliti, Mekanisme	
8 Februari 2013	Perangkat Berpikir	
11 Februari 2013	Metode Penelitian = Tempat dan Waktu	
19 Februari 2013	Definisi Operasional, Teknik Pengumpulan Data	
6 Maret 2013	Populasi dan Sampel, Instrumen Penelitian	
11 Maret 2013	Kisi-kisi Kuesioner Penelitian, Validasi	
15 Maret 2013	Kuesioner / angket, Teknik Analisis Data	
27 Mei 2013	Hasil Penelitian = Karakteristik Responden	
28 Mei 2013	Tabel	
6 Juni 2013	Deskripsi Data Penelitian	
10 Juni 2013	Pie Chart	
21 Juni 2013	Hasil Observasi	
26 Juli 2013	Kesimpulan	
	Saran	

ANGKET PENELITIAN

Assalamu'alaikum wr.wb.

Dengan segala kerendahan hati, diharapkan kesediaan anda untuk meluangkan waktunya guna mengisi daftar pertanyaan ini dengan sesungguhnya tanpa beban apapun, sehingga dapat membantu melengkapi data yang sangat saya butuhkan.

Adapun pertanyaan ini saya buat dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul "Preferensi Mahasiswa Kos terhadap Makanan yang Dijual pada Warung Makan di Dusun Nologaten, Caturtunggal Depok Sleman Yogyakarta".

Selanjutnya skripsi ini disusun guna melengkapi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Jawaban yang anda berikan merupakan bantuan yang sangat berharga bagi penelitian saya dan akan memberikan banyak manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan. Oleh karena itu atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Penyusun

Aprista Anawati
NIM. 09511244011

Identitas Responden

Nama Warung :
Nama :
Umur :
Jenis kelamin : Laki-Laki/Perempuan (Coret yang tidak perlu)
Asal Daerah :
Uang saku Per bulan : Rp.....

Berilah jawaban pada pernyataan berikut ini sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu/Saudara, dengan cara memberi tanda (√) pada kolom yang tersedia dengan keterangan sebagai berikut:

SS = Sangat Setuju

TS = Tidak Setuju

ST = Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

1. Karakteristik Sensorik

No	Pertanyaan	Jawaban			
		SS	ST	TS	STS
a. Warna					
1.	Menurut saya warna makanan yang dijual sangat menarik				
2.	Menurut saya Warna makanan yang dijual tidak pucat				
3.	Menurut saya Warna makanan yang dijual memberikan kesan bahwa makanan tersebut memiliki rasa yang enak				
4.	Menurut saya Warna makanan yang dijual memberikan kesan bahwa makanan tersebut masih segar.				
5.	Menurut saya terdapat beberapa makanan dengan warna yang pucat, sehingga mengurangi nafsu makan				
6.	Menurut saya warna makanan yang dijual sangat bervariasi				

No	Pertanyaan	Jawaban			
		SS	ST	TS	STS
b. Aroma					
7.	Menurut saya makanan yang dijual memiliki aroma yang menggugah selera.				
8.	Menurut saya makanan yang dijual memiliki aroma yang tajam sehingga mampu menggambarkan kelezatan dari makanan tersebut.				
9.	Menurut saya makanan yang dijual memiliki aroma masakan yang sangat kua sesuai bumbunya.				
10.	Menurut saya adanya makanan sisa yang dimasak ulang menyebabkan aroma makanan menjadi tidak segar.				
11.	Menurut saya terkadang makanan yang dijual dicampur dengan makanan sisa kemarin, sehingga menyebabkan aroma makanan menjadi berbau kurang sedap.				
c. Rasa					
12.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang enak.				
13.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang sesuai dengan lidah saya.				
14.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang khas sehingga mampu membedakan dengan rasa makanan di tempat lain.				
15.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang khas sehingga mampu membedakan dengan rasa makanan di tempat lain.				
16.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang kuat sesuai nama masakannya.				
d. Tekstur					
17.	Menurut saya makanan yang dijual memiliki tekstur yang lembut.				
18.	Menurut saya makanan yang dijual memiliki tekstur yang lembek karena dimasak terlalu lama.				
19.	Menurut saya makanan yang dijual di warung seperti olahan daging ayam dan sapi memiliki tekstur yang keras, kurang lunak, dan kurang matang.				
20.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki memiliki tekstur yang mudah ditelan.				

2. Faktor Internal

No	Pertanyaan	Jawaban			
		SS	ST	TS	STS
a. Fisiologis					
1.	Saya membeli makanan di warung ini, ketika saya merasa sangat lapar.				
2.	Saya membeli makanan di warung ini, karena menunya bervariasi, sehingga saya merasa kebutuhan akan makan dapat terpenuhi.				
3.	Saya suka membeli makanan di warung karena sesuai dengan selera makan saya.				
b. Psikologis					
4.	Saya terdorong untuk membeli makan di warung karena hasil masakannya seperti masakan di rumah.				
5.	Saya lebih senang makan di warung karena dapat menghindari makanan tertentu yang menjadi pantangan.				
6.	Saya lebih senang makan di warung karena banyak menjual makanan yang sesuai dengan selera saya.				

3. Faktor Eksternal

No	Pertanyaan	Jawaban			
		SS	ST	TS	STS
a. Budaya					
1.	Saya tidak suka membeli makanan di warung karena olahan dan cita rasanya tidak sesuai dengan makanan tempat saya berasal.				
2.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki rasa yang dominan manis, sehingga tidak sesuai dengan lidah saya.				
3.	Menurut saya makanan yang dijual di warung memiliki sangat variatif, sehingga sesuai dengan lidah para mahasiswa yang berasal dari berbagai daerah				
b. Agama					
4.	Saya lebih senang makan di warung karena cara pengolahannya sesuai dengan keyakinan yang saya anut.				
5.	Saya lebih senang makan di warung karena tidak menjual makanan yang dilarang dalam agama saya.				

No	Pertanyaan	Jawaban			
		SS	ST	TS	STS
c. Keputusan Etis					
6.	Saya lebih senang makan di warung karena banyak menjual makanan vegetarian.				
7.	Saya lebih senang makan di warung karena menjual daging olahan yang masih segar dan tidak menjual daging glonggongan atau tiren.				
d. Faktor Ekonomi					
8.	Menurut saya makanan yang dijual di warung sesuai dengan uang saku saya.				
9.	Menurut saya makanan yang dijual di warung sesuai dengan status saya sebagai mahasiswa.				
10.	Saya lebih suka makan di warung daripada makan di restoran karena sesuai dengan uang saku saya.				
11.	Saya lebih sering makan di warung daripada makan di restoran.				
e. Norma Sosial					
12.	Saya senang membeli makanan di warung karena porsi yang diberikan sesuai dengan jenis kelamin				
13.	Saya senang membeli makanan di warung karena porsinya yang pas sesuai dengan kebutuhan saya.				
14.	Saya senang membeli makanan di warung karena lebih terlihat merakyat dan dapat membaur dengan masyarakat luas.				
f. Pendidikan					
15.	Saya senang membeli makanan di warung karena lebih higienis.				
16.	Saya senang membeli makanan di warung karena makanan yang dijual selalu segar dan banyak mengandung gizi.				
17.	Saya suka membeli makanan di warung karena dapat mengontrol pola diet yang saya jalankan.				
g. Media dan Periklanan					
18.	Saya mengetahui warung makan yang ada di Dusun Nologaten karena adanya pamflet di jalan-jalan.				
19.	Saya mengetahui warung makan yang ada di Dusun Nologaten karena diberitahu oleh teman-teman saya.				
20.	Saya mengetahui warung makan yang ada di Dusun Nologaten dari brosur yang saya baca.				

KUESIONER RUMAH MAKAN PADANG

1. Daftar Menu Rumah Makan Padang

MENU	Ketersediaan	
	Ada	Tidak Ada
Makanan Pokok		
Nasi Putih		
Sayuran		
a. Daun singkong rebus		
b. Gulai nangka		
c. Terong kukus		
Lauk		
a. Ayam goreng/balado		
b. Ayam gulai/ bakar/ rending		
c. Ayam pop		
d. Rending daging		
e. Dendeng/ balado		
f. Gulai otak		
g. Gulai ati/ limpa/ babat/ iso		
h. Gulai telur/ telur balado		
i. Tongkol asam pedas		
j. Gurameh bakar		
k. Bawal bakar		
l. Ikan mas bakar		
m. Kembung bakar		
n. Kembung goreng		
o. Mujair bakar		
p. Lele bakar/ goreng		
q. Gulai ati ampela		
r. Sambal lombok ijo		
Makanan Selingan		
a. Perkedel		
b. Tempe Goreng		
c. Tahu Goreng		
d. Kerupuk		
Minumam		
a. Teh panas		
b. Es teh		
c. Jeruk panas		
d. Es jeruk		
e. Air mineral		

2. Pertanyaan

- a. Rumah makan padang buka jam berapa?

Jawab:

- b. Dari berbagai menu di atas, menu apa saja yang menjadi menu favorit di rumah makan padang?

Jawab:

KUESIONER WARUNG MAKAN PENYETAN

1. Daftar Menu Warung Makan Penyetan

MENU	Ketersediaan	
	Ada	Tidak Ada
Makanan Pokok		
Nasi Putih		
Sayuran		
a. Ca kangkung		
b. Ca tahu		
c. Lalapan		
Lauk		
a. Ayam goreng		
b. Ayam bakar		
c. Tongkol bakar		
d. Gurameh bakar		
e. Bawal bakar		
f. Ikan mas bakar		
g. Kembung bakar		
h. Kembung goreng		
i. Mujair bakar		
j. Lele bakar/ goreng		
k. Ati ampela goreng		
l. Ati ampela bakar		
m. Sambal		
n. Telur goreng		
o. Tahu goreng		
p. Tempe goreng		
Minumam		
a. Teh panas		
b. Es teh		
c. Jeruk panas		
d. Es jeruk		
e. Air mineral		

2. Pertanyaan

- a. Warung makan penyetan buka jam berapa?
Jawab:

- b. Dari berbagai menu di atas, menu apa saja yang menjadi menu favorit di warung makan penyetan?
Jawab:

KUESIONER WARUNG MAKAN RAMESAN

1. Daftar Menu Warung Makan Ramesan

MENU	Ketersediaan	
	Ada	Tidak Ada
Makanan Pokok		
Nasi Putih		
Nasi Goreng		
Sayuran		
a. Ca kangkung		
b. Ca tahu		
c. Lalapan		
Lauk		
a. Ayam goreng kremes		
b. Ayam bakar		
c. Tongkol asam pedas		
d. Lele goreng		
e. Lele bakar		
f. Ati ampela goreng		
g. Ati ampela bakar		
h. Telur goreng		
i. Tahu goreng		
j. Tempe goreng		
Minumam		
a. Teh panas		
b. Es teh		
c. Jeruk panas		
d. Es jeruk		
e. Air mineral		

2. Pertanyaan

- Warung makan Ramesan buka jam berapa?
Jawab:
- Dari berbagai menu di atas, menu apa saja yang menjadi menu favorit di warung makan Ramesan?
Jawab:

PEDOMAN OBSERVASI

Nama Warung Makan :

Tanggal Observasi :

Observasi Warung Makan

Observasi terhadap makanan yang dijual di warung makan dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan langsung. Untuk menilai dilakukan dengan cara mencocokkan daftar observasi dengan menu makanan yang dijual di warung makan. Adapun kriteria sebagai berikut:

Skala nilai 1 : Makanan yang dijual dalam kondisi tidak baik

Skala nilai 2 : Makanan yang dijual dalam kondisi kurang baik

Skala nilai 3 : Makanan yang dijual dalam kondisi baik

Skala nilai 4 : Makanan yang dijual dalam kondisi sangat baik

Nama Bahan Makanan	Ketersediaan		Skala Nilai			
	Ada	Tidak Ada	1	2	3	4
Makanan Pokok						
a.Nasi						
b.Jagung						
c.Ketela						
d.Ubi						
e.Kentang						
f.Roti						
g.Mie						
Sayuran						
a.Bayam						
b.Kangkung						
c.Seladaair						
d.Daunsingkong						
e.Labusiam						
f.Kacangpanjang						
g.Wortel						
h.Labu						
i.Buncis						
j.Terong						

Nama Bahan Makanan			Skala Nilai			
			1	2	3	4
Lauk Hewani						
a.Daging						
b.Ayam						
c.Telurayam						
d.Telurpuyuh						
e.Hatiayam						
f.Ikan						
g.Udang						
Jenis Lauk Nabati						
a.Tahu						
b.Tempekedelai						
c.Kacangtanah						
d.Kacangmerah						
e.Perkedelkelapa						
Buah-buahan						
a.Pisang						
b.Papaya						
c.Jeruk						
d.Apel						
e.Nanas						
f.Mangga						
g.Semangka						
h.Jambuair						
i.Jambubiji						
j.Belimbing						
k.Advokad						
l.Sawo						
m.Melon						
Makanan Selingan						
a. Bakwan jagung						
b. Pisang goreng						
c. Lumpia						
d. Pudding						
e. Biscuit						
f. Creakers						
g. Chiki snack						
h. Potato snack						

Minumam						
a. Air Mineral						
b. Soft drink						
c. Susu sapi segar						
d. Susu kedelai						